Anno XXV — Roma, 1° Ottobre 1929 - VII — Fascicolo 573

# La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

*Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905*

**Onorificenze:** *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1,20 - Abb. sostenitore L. 50

*Direzione, Amministrazione e Pubblicità:* **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

# Perchè l'esodo dei campi?

Ecco una domanda, che da qualche tempo sorge spontanea e insistente, alla quale non è facile rispondere. Dopo l'allarme lanciato dal Duce sul fenomeno urbanistico, in seguito all'inaugurazione della saggia politica economica-sociale fascista, decisamente orientata in favore dell'agricoltura e dei rurali, e perciò lodevolissima sotto ogni aspetto, il problema, posto qui sopra come un interrogativo, è figurato per qualche tempo all'ordine del giorno sia nella letteratura giornalistica, come nelle discussioni del popolo; in seguito l'interesse è scemato, e le discussioni si sono affievolite fino a dare l'impressione che esse sieno del tutto cessate.

Come in tutte le questioni sociali, anche in questa si sono subito manifestati, più nelle discussioni orali popolari che nella stampa, pareri diversi e tendenze opposte. Fra queste occorre ricordarne due principali. Una ispirata ad un mal celato scetticismo, che vorrebbe vedere nell'abbandono dei campi e nel conseguente inurbanamento delle popolazioni rurali, una risultante fatale, e quindi ineluttabile, di certe determinate circostanze nate nell'eccezionale clima sociale post-bellico, dal cozzo di interessi economici e da un nuovo orientamento della psiche popolare. Secondo questa tendenza il fenomeno in questione dovrebbe trovare la sua soluzione naturale: come esso s'è formato, così dall'urto di altri interessi opposti, generato dall'inesorabilità delle leggi economiche di equilibrio sociale, sarebbe destinato a sparire in maniera autonoma e del tutto naturale, senza alcun intervento degli organi statali. Ogni tentativo di ricercare i motivi prossimi e remoti dell'abbandono dei campi sarebbe quindi sterile, non potendo recare alcun contributo alla soluzione del problema.

Evidentemente qui impera il verbo dell'armonia sociale di Bastiat, sicchè il «*non fare*» liberista affiora come il *non plus ultra* della saggezza politica.

L'altra tendenza non s'ispira a questa o a quella dottrina economica o sociale purchessia, non avanza ipotesi, ma sentenzia che il fatto si deve ascrivere esclusivamente al fattore morale. I costumi delle genti di campagna si sarebbero rilassati, il sentimento religioso sarebbe venuto meno, i vincoli famigliari meno sentiti, le tradizioni distrutte, l'attaccamento alla zolla si sarebbe affievolito, al ritmo modesto e sereno della vita campestre di altri tempi si sarebbe sovrapposto il desiderio smodato di ricchezza, di lusso, di piaceri, di divertimenti, e via discorrendo. Il rilassamento morale del popolo campagnolo sarebbe dunque la causa dell'urbanesimo e delle questioni connesse.

Il rimedio? Niente di più facile: moralizzare, inculcare nell'ipotetico contadino gaudente, l'amore alla vita poetica dei campi. Non c'è che dire, questa seconda tendenza è migliore, più poetica; la prima si accascia pesantemente nel quietismo ignavo del «*non fare*», confidando nell'eccellenza della forza naturale delle cose, nella fisica sociale, che tutto dovrebbe ristabilire allo *statu quo*, dopo un periodo, più o meno lungo, di progressivi nuovi assestamenti; questa, al contrario, diffida dalla bontà del «non fare» e del «lasciar fare», vede un terribile tarlo roditore nella psiche dei rurali e, con slancio generoso, vorrebbe rifare *ex novo* il contadino religioso, attaccato alla zolla e alla tradizione, puro, magari un po' tirchio, chè ciò non sarebbe poi grave difetto, ma senza velleità di snobismo, tranquillo e pacifico come il bove delle vignette dei vecchi libri di scuola.

E chi non si sente infervorato innanzi la prospettiva di poter fare un po' di bene al prossimo? Sorgeranno forse i poeti pastorali, che canteranno in versi commossi le bellezze della vita agreste, e i novellieri diranno degli idillii che fioriscono sulle rive erbose dei ruscelletti mormoranti, descriveranno, con accenti toccanti, le sagre dei villaggi, mentre i romanzieri frugheranno nell'anima paesana il segreto di un romanzo sensazionale.

Se codeste voci giungessero fino all'orecchio del contadino, che direbbe egli? Forse sorriderebbe, e poi, scrollando il capo, soggiungerebbe che i signori «hanno buon tempo».

Per molta gente cittadina, avvezza a contemplarti dall'alto delle torri d'avorio, povero contadino, tu sei la bestia nera senza fede, senza morale, che adultera le derrate, annacqua il latte, tutto per far quattrini.

Codesta gente sa che tu sei ingordo, che non ami più la terra, che te ne infischi di tutte le morali, ma via, un po' di generosità ci vuole a questo mondo, essa sa tutto ciò, ma, per amor del prossimo, vuol darti una mano per ricondurti sulla retta via. Ma che diranno costoro allorchè, sull'esempio del Duce, scenderanno un poco anch'essi a calcare, coi propri piedi, le zolle appena smosse dall'aratro, e vedranno coi propri occhi, la vita attiva che si svolge nei campi, e udiranno, con le proprie orecchie, le parole buone di entusiasmo che escono dalla bocca dei contadini allorchè il clima asseconda le loro fatiche, ed i canti giocondi coi quali essi accompagnano il ritmo dell'opera rude che feconda la zolla? Allora, in verità, dovranno confessare a se stessi che la lontananza può far prendere dei grossi abbagli. Nè sembrino superflue le osservazioni che noi andiamo facendo intorno al presente

problema: si pensi piuttosto che esso è cagione di un male complesso, la cui diagnosi, sia pure sommaria, a mo' di dire, noi crediamo indispensabile affinchè la terapia, che un po' tutti i cittadini son chiamati ad applicare, in collaborazione alle disposizioni legali dirette in tal senso, possa sortire quei felici risultati che è lecito attendere da una battaglia oculata.

Ma quale dunque la diagnosi? Dobbiamo subito dichiarare che non amiamo molto aggirarci nelle alte sfere delle astrazioni e delle generalizzazioni. In questo rassomigliamo un poco ai tecnici dell'agricoltura (ci si consenta questo vanto) i quali, a onor loro, hanno esplicato, e vanno esplicando ogni dì più, a contatto della realtà quale essa è, e senza pretese di erigere a dogma le verità contingenti, un'attività feconda di bene per la Patria e per la Nazione. Noi ci contenteremo dunque di stare terra terra, esporremo il frutto della nostra osservazione personale, tenendoci ben lontano dal trarre delle illazioni assolute da un esame necessariamente incompleto della questione.

E innanzi tutto dobbiamo rilevare che il supposto perduto amore alla terra da parte del contadino è, per lo meno, un'esagerazione iperbolica. Chiunque abbia vissuto nelle campagne, tra i lavoratori, sa che per il contadino, l'essere proprietario della terra che coltiva, è gioia così grande, alla quale egli non rinuncia, anche se ha la certezza che da essa terra non potrà trarre i prodotti che per trascinare una vita di stenti e di miseria. Questo tipico attaccamento alla zolla che si manifesta con maggiore o minore intensità, specialmente nelle zone ove è molto diffusa la piccola conduzione famigliare, mostra quanto sia radicato e profondo il sentimento della proprietà. Tanto è il rispetto che il contadino porta al suo fondo, ereditato spesso dai padri, come cosa sacra, che anche nell'estremo bisogno difficilmente si risolve ad alienarlo: preferirà far debiti, con la speranza, ben inteso, di poterli saldare, anzichè vendere la terra, nella quale egli vede, oltrechè l'elemento materiale, una folla di vincoli morali che risalgono, come una catena ininterrotta, ai più lontani bisavoli.

La cattiva sorte lo costringe a disfarsi del fondo? Di fronte all'ineluttabilità delle cose egli curverà il capo, col cuore sanguinante; si considererà come un naufrago, ben sapendo che non riuscirà mai più a risollevarsi dal discredito in cui è caduto. Potremmo citare innumerevoli episodi eloquentissimi a sostegno del nostro asserto; ma ciò ci condurrebbe oltre i limiti che ci siamo imposti. Si noti peraltro che noi parliamo del contadino proprietario della terra ch'egli stesso coltiva con l'aiuto della sua famiglia, e non del grande imprenditore, nè del latifondista, dei salariati, mezzadri e fittavoli.

Ora i contadini veri e proprii, nel senso dato sopra, immigrano nelle città? Non si può naturalmente escludere qualche caso, ma crediamo che essi rappresentino una minoranza infima nel contingente dei rurali inurbanati. Chi sono dunque costoro? gli imprenditori? i latifondisti? E' ovvio che questi non sono rurali, nel senso comune della parola, poi sono relativamente pochi. Opiniamo che, se si facesse una statistica della qualità degli inurbanati, si troverebbe probabilmente che il grosso contingente è formato di ex salariati agricoli, ex mezzadri e fittavoli.

Siamo ben lontani dal disconoscere i fattori morali che contribuiscono a spingere codesta gente nelle grandi metropoli, tuttavia propendiamo a credere che i fattori economici abbiano un peso non trascurabile. Tutti sanno che i salariati agricoli non possiedono terra in proprio, o ne possiedono una porzione insufficiente alla somma di lavoro disponibile e ai bisogni della famiglia. I mezzadri e fittavoli si trovano sovente, su per giù, nelle stesse condizioni. Intendiamo riferirci alla piccola mezzadria e a piccolo affitto famigliari.

Osserviamo ora per un istante quello che avviene nella vita pratica. Nessun salariato, mezzadro o fittavolo, pensa di dover trascorrere tutta la vita nella stessa condizione: il lavoro che essi prestano ad altre economie, non è per loro un fine, ma un mezzo per poter accumulare i risparmi necessari all'acquisto di un podere. Un podere in proprietà, che consenta l'indipendenza e fornisca l'indispensabile alla vita: ecco l'aspirazione di costoro.

E' questo un sogno, dipinto a meraviglia da un brillante scrittore francese, il Labat, in un suo libro, quanto mai suggestivo, per forma e per contenuto, intitolato *L'Ame paysanne*. Ma tutti riescono a realizzarlo? No, pochi anzi, i più fortunati e i meglio forniti di mezzi economici. La domanda di piccoli appezzamenti, per acquisto, affitto o mezzadria, mantenendosi superiore all'offerta, spinge in alto le pretese dei proprietari; in altri termini, eleva la rendita fondiaria.

Si opererà una selezione tra i postulanti: i più ben forniti riusciranno nel loro intento, gli altri, se ancora nutrono speranza di riuscire altra volta, restano ai campi; se invece cadono nella sfiducia, è finita: s'appiglieranno a qualunque partito, ma abbandoneranno la terra, emigrando o immigrando nelle città, col rammarico di un sogno infranto.

Questi i salariati. Quanto ai mezzadri e fittavoli, trovandosi bene spesso scarsamente forniti di scorte vive e morte, una cattiva annata può metterli nelle condizioni dei primi. Abbiamo detto sopra che la domanda di piccoli appezzamenti non si mantiene al livello dell'offerta. Ciò potrebbe far supporre una scarsità di terre, in confronto alla densità della popolazione. Invece non è così: terre ve ne sono in abbondanza, solo che non v'è correlazione tra ampiezza dei poderi richiesti e ampiezza di quelli offerti. L'offerta, o sarà di estensione troppo vasta, e sproporzionata ai bisogni e ai mezzi del coltivatore diretto, o sarà di estensione troppo esigua, e quindi insufficiente. La tendenza generale è per la piccola conduzione famigliare, ma essa cozza contro due ostacoli: la polverizzazione delle imprese da una parte, il grande dominio fondiario dall'altra.

Fin dai tempi remoti corre, sulla bocca dei contadini, questo aforisma: chi è ricco diventa sempre più ricco, ma chi è povero, se non fila più che diritto, rischia di cadere nella completa indigenza. E' un paradosso, se si vuole, ma sanzionato da un'esperienza secolare. Giunti a questo punto non siamo tuttavia in grado di rispondere recisamente alla domanda posta come titolo del presente articolo, perchè quanto abbiamo detto non è che uno dei tanti aspetti del problema. Se esso sia o no il più importante è questione non essenziale ai nostri fini.

A noi basta aver esposto il frutto delle nostre osservazioni personali e rilevate le relazioni causali esistenti tra l'abbandono dei campi, da parte delle popolazioni contadine, e le forme di gestione delle imprese agrarie.

Il problema, così prospettato, se può apparir affatto nuovo da noi, non è più tale in Francia, ove la letteratura, intorno al presente argomento, comincia ad assumere una linea sistematica, e tende ad inquadrarsi nell'orbita della scienza economica come un tutto inscindibile.

*Romano Canavese, settembre VII.*

GIACOMO OTELLO.

# Mezzi che sostituiscono l'olio di olive in Enologia

All'olio di olive, per il suo elevato costo in confronto di altre sostanze e per l'impiego di tempo e lavoro che richiede la sua applicazione, si preferiscono, in molti casi, altri mezzi che parimenti soddisfano allo scopo.

L'impiego dell'olio, poi, non è scevro di pericoli. Per quanto non si possa parlare di più alterazioni dell'olio, basta di per sè solo l'irrancidimento, quando avviene, a causare danni non trascurabili. Il vino con sapore di rancido è pressochè imbevibile e non sempre può guarirsi con facilità. Volendolo curare si può tentare l'uso del carbone vegetale, Kg. 0,700-1 per hl., ridotto in fini pezzi rimescolando ben ben la massa 3-4 volte.

Fra i mezzi di sostituzione, io tratterò solamente di quelli che, per la loro semplicità possono essere impiegati da chicchessia con esito favorevole, minor spesa e minor pericolo.

* * *

Al momento dell'imbottig'iamento, invece di cospargere i tappi di olio è preferibile rammollirli con acqua portata a 60°-70° C. asciugandoli con pezza di tela prima dell'uso. Si eviteranno in tal modo i cosidetti occhi di olio nel primo bicchiere di vino della bottiglia e il pericolo dell'irrancidamento non solo, ma ecc ecc.

Per le colmature di damigiane e fiaschi, l'olio si potrà sempre usare, a meno che si preferisca sostituirlo con alcool a 95°, che, pur non preservando il vino dal contatto dell'aria, lo proteggerà parimenti per la sua azione sterilizzante. Anche per la colmatura delle botti può essere impiegato l'alcool. In ogni caso si ricordi di farlo scendere lungo le pareti del collo o cocchiume del recipiente: di ripetere la colmatura di tanto in tanto ed ogni volta che si fossero scossi i recipienti. Nei paesi freddi, l'olio come colmante delle botti è meglio sia abbandonato, poichè solidificandosi si screpola lasciando il vino in contatto dell'aria troppo a lungo.

Sulle colmature ordinarie fatte con vino è inutile trattenersi. Mancando il vino per colmare, e non volendo ricorrere ad altri mezzi, basterà introdurre nella botte delle pietre silicee accuratamente lavate fino a portare il vino al livello voluto.

*Risanamento delle botti guaste per muffa.* — Se le botti hanno doghe di notevole spessore, si può affidarle al bottaio che con l'ascia asporterà lo strato di legno impregnato del micelio della muffa.

Questa operazione va seguita dalla depurazione del fusto con soluzione bollente di carbonato di soda al 3-5 %. L'acido solforico del commercio è pure assai adatto. Infatti, carbonizzando il legno, distrugge la muffa più prontamente della fiammata di fascine che può sostituirlo. Nell'usarlo bisogna aver la avvertenza di non bagnarsi nè parti scoperte nè abiti e di servirsi per spargerlo, preferibilmente di un batuffolo di amianto, chè gli ordinari pennelli sono presto distrutti. Dopo 24-48 ore si pratica una lavatura con soluzione di carbonato di soda al 5-10 % seguita da altre con acqua potabile.

I semi di senape contusi, 100 gr. per hl. di capacità, immersi nell'acqua bollente, l. 1,5-2 per ogni 100 gr. di semi, danno ottimi risultati. Occorre immettere prontamente l'acqua nella botte e lasciare che per 24 ore almeno agiscano i suoi vapori.

*Vini con odore e sapore di muffa.* — Ho detto nel precedente articolo che l'olio per la cura della muffa non dev'essere verde, grasso e fruttato. In pratica è assai difficile trovare quello che soddisfi a queste condizioni; l'olio di cotone invece le soddisfa assai bene ed è consigliato in sostituzione del primo. Di maggior convenienza trovo però il metodo seguente, che non esito a consigliare perchè veramente efficace. Si contundono gr. 25-50 per hl. di semi di senapa, che in sacchettino di tela bianca si lasciano sospesi nella botte per una settimana. E' bene fare alcune prove in antecedenza, anche con quantità inferiori di semi, perchè il vino potrebbe acquistare un leggero sapore di senape se questa è adoperata in quantità superiore alla richiesta.

*Odore di petrolio e odore di fumo.* — Sono questi casi in cui all'olio di olive non si può muovere appunto salvo che per il prezzo di costo.

L'olio di cotone, sano e privo di difetti, è il solo mezzo che può sostituirlo con certezza d'esito quasi uguale.

*Gusto di legno.* — La chiarificazione si è dimostrata, salvo poche eccezioni, efficace. Come chiarificante si possono usare le chiare di uova; due a quattro per hl., a seconda che il sapore di legno è più o meno pronunciato. Separati accuratamente i tuorli dalle chiare, si aggiunge a queste un po' d'acqua e, con un forchettone o un piccolo mazzo di vimini, si sbattono in modo da ottenerne la nota schiuma. Si lasciano in riposo fino a tanto che la schiuma è scomparsa quindi, aggiunta di alcuni litri del vino da curare si mescolano con esso intimamente introducendo da ultimo il tutto nella botte. E nella botte, non si abbia paura di mescolare. Prima di spillare il vino lo si lascierà in riposo due settimane per permettere all'albumina di precipitare. Innanzi la chiarificazione è bene sia operato un travaso in botte solforata per ostacolare eventuali fermentazioni.

Aggiungerò ancora che, avendo un vino in fermentazione evidente non bisognerà usare chiarificanti animali (gelatina, albumine, sangue defibrinato, ecc.) perchè si correrebbe rischio di intorbidare vieppiù il vino; ma nemmeno chiarificanti minerali (caolino, terra di Spagna, ecc.) perchè non servirebbero allo scopo. Depositata l'albumina si procederà, se si creda, ad un secondo travaso. Per i vini bianchi, in generale assai più poveri

SCUOLE AGRICOLE

il miglior libro di testo

adottato in numerose Scuole di Agricoltura del Regno è il seguente:

GIACOMO SPERONE

Direttore della Colonia Agricola di Alba

IL CATECHISMO DELL'AGRICOLTORE MODERNO

Terza edizione riveduta e aumentata

300 pagine - 80 illustrazioni L. 10

CHIARO - FACILE - PRATICO

Insegna la più moderna coltura razionale

S. LATTES & C. Editori - Via Garibaldi, 3 - TORINO

in tannino dei rossi, anche se fermentati con bucce e graspi, si preferisce adoperare la gelatina (marca oro) 10 gr. per hl. e tannino 8-10 gr. per hl. Il tannino si scioglie in un po' di vino e si versa nella botte 24 ore prima della aggiunta della gelatina. La gelatina, rotta in pezzetti, va posta a gonfiare in un po' di acqua fredda: gonfiata, si toglie l'acqua rimasta e se ne aggiunge dell'altra calda, rimescolando. Si sbatte e si opera in modo del tutto uguale allo albume d'uovo.

I procedimenti di chiarificazione esposti, valgono anche per la chiarificazione di vini privi di difetti estranei.

ENOT. TOMMASO BRUNA.

# Il fungo e la sua conservazione

Varie sono le qualità dei funghi commestibili, e per quanto, purtroppo, non siano eccessivamente rari i casi di avvelenamento causato dai funghi, pure ad un occhio un pochino esercitato non è difficile distinguere i mangerecci dai velenosi.

Pur avendo intenzione in calce di accennare anche ad alcune altre varietà, pure di una sola, estesamente, voglio parlare: del *Porcino*.

E' questa una qualità di fungo commestibile comunissima e molto apprezzata, di facile e lunga conservazione, di ottimo profumo e sapore.

La Valtellina si vanta di possedere i più pregiati di questi funghi, che a Morbegno dànno lavoro a ben tre stabilimenti che ne esportano in tutt' il mondo.

Il *Porcino* (in latino « boletus edulis », in francese « cèpes », in tedesco « Stein Pilze o Herren Pilze »), à gambo piuttosto grosso, cappello bruno castagno sopra, giallo-verde sotto; non ha, come il pratajolo, lamine sotto la cappa, ma dei sottili tubetti entro i quali si formano le spore.

La sua polpa è bianchissima, ed a giusta maturazione molto dura.

Come tutti gli altri funghi à i suoi « sosia » nei « boletus luridus, boletus satanas », ecc. molto velenosi, che però si distinguono dal mangereccio per il colore rossastro del gambo, e spaccati, per l'odore cattivo ed il colore violaceo od azzurrastro della polpa.

Oltre che in Italia, in Francia, e nell'Austria, il porcino è comunissimo nella Jugoslavia, nella Cecoslovacchia e nella Russia.

La sua preparazione più comune è quella di farlo seccare al sole. Tagliato per il senso della lunghezza, una volta ben essicato perde il 90 % circa del suo peso. Il miglior modo di ben conservarlo a lungo, è di tenerlo in ambiente molto asciutto e ben arieggiato, chiuso ermeticamente in scatole di latta. Può venire anche essicato al forno; comunque quando, dopo un certo periodo, il fungo si guastasse, dando luogo alla formazione di muffa (luogo umido), o di farfalle (aria), una seconda essicazione al forno, a moderato calore, uccide la camola e prolunga ancora per qualche tempo la durata del prodotto.

Altri modi molto apprezzati di conservare il Porcino, è di metterlo sott'olio o sott'aceto, nonchè conservato al naturale in salamoja, o nelle comuni preparazioni impiegate per la cottura del fungo fresco: trifolato, al funghetto, allo stufato, ecc.

Vediamo, senza troppo soffermarsi in minuti particolari, che possono venire senz'altro suggeriti dal buon senso del preparatore, come possiamo trattare il porcino per conservarlo ad uso domestico.

Raccolti i funghi, sani e duri, si puliscono della terra e delle ammaccature del gambo, preferendo una percentuale di funghi piccoli interi; quelli grandi si tagliano in due o quattro pezzi.

Si mettono a bollire in acqua salata (circa il 5 % di sale) alla quale è stata aggiunta una piccola quantità di aceto bianco (o decolorato) di vino (1/4 di litro su 10 di acqua), e qualche droga: lauro, cannella, chiodi di garofano, ecc. Si lasciano bollire fino a che tutta la schiuma bianca che si forma alla superficie è scomparsa. La cottura è allora a giusto punto e si levano dal fuoco, lasciandoli raffreddare nell'acqua dove hanno bollito.

Per la conservazione al naturale, si prepara della salamoja con acqua bollita alla quale bisogn aggiungere Kg. 1 di sale per ogni 10 litri di acqua. I funghi, sgocciolati, vanno posti in vasi o latte, che devono essere riempiti con la salamoja preparata come sopra, e lasciata raffreddare.

Per la conservazione sott'olio o sott'aceto, che è indubbiamente la migliore per uso domestico, e quella di più sicuro buon esito, si sgocciolano i funghi, poi si mettono, piuttosto ben pressati, nei vasi con delle foglie di lauro, dei chiodi di garofani, corteccia di cannella, altre erbe aromatiche, ecc., aggiungendo a poco a poco, l'olio o l'aceto, fino a che i vasi sono pieni; così preparati i funghi si conservano a lungo, e... francamente sono eccellenti!

Con un poco di buon gusto nella disposizione sulle pareti del vaso, anche questo si deve presentare esteticamente, molto bene.

Per la preparazione dei funghi trifolati, allo stufato, a funghetto, ecc. il procedimento da usarsi è identico a quello impiegato per la cucinatura casalinga, per consumo immediato. Conditi regolarmente i funghi freschi affettati, con burro, prezzemolo, aglio, carne, pepe, sale,, ecc. cioè con tutti i necessari ingredienti basta metterli in scatole ermeticamente chiuse (e quindi chiuse a macchina), e per assicurare la conservazione far bollire le scatole (che perciò non devono essere riempite proprio sino all'orlo).

* * *

Molto simili al ricercatissimo Porcino, di cui più sopra ho indicato alcune maniere di... ben trattarlo, per la soddisfazione dei vostri esigenti palati di buongustai, sono: il boletus scabe (o porcinello), più chiaro del primo; il bol. bovinus, il bol. lutens, il bol. granulatus (cappa gialla, gambo chiaro), e altri ancora. Fra i commestibili, che pure sono ancora parecchi, ma dei quali è buona prudenza non fidarsi troppo, abbiamo, fra i migliori, lo spugnolo.

Ed ora accenniamo ai velenosi.

Della stessa famiglia del « boletus edulis », simili a questo solo per la forma, fra i più noti: il bol. satanas (fungo del diavolo) che sotto la cappa, grigia anzichè color caffè, è rosso sangue, ed il bol. luridus che, oltre alle caratteristiche del « satanas » ha quella di avere il gambo a squame come un serpe.

Caratteristici fra i velenosi: l'« Amanita muscaria » ovolo malefico, dalla cappa gialla o rossa, punteggiata di bianco ed il fungo zolfino, giallo e bianco, dal gambo sottile e molto lungo. Fra queste due una infinità di tipi intermedi.

I migliori aiutanti per distinguere il fungo mangereccio da velenoso, sono gli occhi e il naso; se sono... antipatici per il colore, troppo sfacciato o troppo pallido, o hanno uno sgradevole odore, i funghi sono velenosi.

Nel dubbio (senza accusarmi di eccessiva paura!) buttar via! sempre.

Per mio conto già non posso concepire che dopo aver fatto vedere a mezza dozzina di persone, un cestello di funghi sospetti, persone che naturalmente saranno state di parere contrario, si finisca per mangiarli, con la tremarella in corpo di aver ingerito il tossico, per poi al primo dolore di pancia causato magari soltanto dalla impressione, correre allarmatissimi in cerca di un contraveleno!...

I nostri vecchi ci diranno anche che buoni sistemi per distinguere se il fungo è velenoso o commestibile è quello di

farlo cuocere con prezzemolo, o aglio, o una moneta d'argento, o una piccola chiave di ferro.

Se il prezzemolo diventa giallo, l'aglio si annerisce, la moneta o la chiave diventano pure nere, i funghi sono velenosi. Se mantengono inalterato il loro colore, i funghi sono buoni.

Sistema pratico sì, ma non infallibile!

Quanto è gradevole invece l'odore del porcino, sia crudo che cotto, e come con fiducia possiamo masticare la sua polpa bianca, che sa di muschio, è di tutti gli altri mille profumi delle erbe di montagna.

A me i funghi piacciono, e tanto; ad evitare però inutili paure, non mangio che i porcini. Ed ora, come quel tale,... me ne lavo le mani. La stagione è propizia; buon appetito!...

ROMANO BEGALLI.

# L'insediamento del ministro Acerbo

## al Dicastero dell'Agricoltura e Foreste

Il nuovo ministro on. Acerbo ha ieri, presenti anche i sottosegretari Serpieri e Marescalchi, preso possesso del Dicastero agricoltura e foreste.

E' intervenuto alla riunione l'on. Bottai, ministro delle Corporazioni, per prendere possesso dei servizi passati dal Ministero dell'Economia Nazionale a quello delle Corporazioni.

L'on. Martelli, dopo aver fatto una dettagliata relazione di tutte le pratiche in corso e del funzionamento dei vari servizi, ha presentato i direttori generali ed i capi servizio all'on. Acerbo, il quale ha ringraziato vivamente l'on Martelli, rilevando l'opera proficua da lui compiuta nei vari campi dell'economia nazionale.

Il ministro Acerbo ha poi dichiarato che il nuovo Ministero dell'Agricoltura e Foreste, oltre ai servizi dell'agricoltura, delle foreste, della pesca e della caccia, e quelli attinenti a tutti gli aspetti e le forme della bonifica integrale, comprenderà anche i servizi delle miniere, nonchè quelli del credito agrario, compreso l'ordinamento delle Casse di risparmio ordinarie e degli Istituti di credito fondiario.

L'importanza del tutto speciale che il nuovo Ministero viene così ad assumere nella vita politica ed economica del Paese — ha continuato l'on. Acerbo — è stata ampiamente lumeggiata dalle parole del Duce nel grande discorso all'assemblea del Regime; e pertanto egli crede superfluo qualsiasi ulteriore commento al riguardo.

E' sicuro che tutti i funzionari di qualsiasi grado del Dicastero, orgogliosi di poter collaborare alla realizzazione della politica del Regime, in un campo così strettamente congiunto alla grandezza del Paese, sapranno moltiplicare le proprie energie ed esplicare la propria opera soprattutto con serietà e fedeltà.

Inoltre, l'on. Acerbo ha inviato un particolare saluto alla Milizia forestale che egli, vecchia camicia nera e luogotenente generale della Milizia, è lietissimo di prendere ai propri ordini; ed ha inviato anche un caldo saluto alla Confederazione nazionale fascista degli agricoltori, alla Confederazione Nazionale dei Sindacati fascisti dell'agricoltura, alla Federazione nazionale dei tecnici agricoli ed Associazione tra i Consorzi di bonifica ed irrigazione, esprimendo la certezza che i rurali di ogni categoria sapranno sempre più stringersi compatti intorno al Regime per il trionfo definitivo dell'agricoltura nazionale.

# L'insediamento di S. E. Marescalchi

S. E. Marescalchi, Sottosegretario per l'Agricoltura e Foreste, ha preso possesso del suo ufficio. Egli ha costituito il suo gabinetto nominando capo della segreteria il cav. uff. dott. Ernesto La Penna, capo sezione nel detto Ministero, e segretario particolare il cav. uff. avv. Ottavio Alby, ispettore principale delle Ferrovie dello Stato.

# Calendario dell'olivicultore

## Consigli per ottobre

Continuano i lavori del mese precedente.

Si inizia la raccolta delle olive da tavola, e la loro preparazione pel consumo.

Dove sia possibile, conviene estendere la coltivazione delle buone varietà di olive da raccogliersi verdi, il crescente consumo può dar luogo ad un commercio importante, sia all'interno che all'estero, e creare una maggiore ricchezza per la olivicoltura nazionale.

Conviene raccogliere senza ritardo e frangere le olive cadute a terra nel mese e scuotere le piante per favorire la caduta di quelle generalmente colpite da tignola in maniera da uccidere con la molitura la larva, contenuta nel nocciuolo.

Spesso tale operazione conviene farla verso la fine di settembre, ma anche in ciò, vi dovrà essere il giudizio di persona competente. Il prodotto che si ricava in olio ripaga sempre le spese di raccolta e di lavorazione. C. CAMPBELL.

*Raccolta e preparazione delle olive da tavola.* — Ai primi di ottobre, qualche volta anche agli ultimi di settembre, si raccolgono le olive verdi onde prepararle come olive da mensa.

Le varietà che meglio rispondono a tale scopo sono l'Ascolana, la S. Caterina, la Cucco, la Grossa di Spagna, ecc., caratterizzate dall'avere frutto voluminoso, ricco di polpa e nocciolo piccolo.

L'indolcimento di esse può farsi con acqua o con liquidi alcalini.

Si abbia cura nella raccolta perchè non si ammacchino e non perdano i loro pregi: di presentarsi e conservare il caratteristico color verde.

*Concimazione organica degli olivi.* — E' opportuna in questo mese la concimazione organica agli olivi. Durante l'inverno i materiali somministrati si decompongono ed i principii nutritivi si rendono solubili, e possono essere utilizzati dalla pianta in primavera, al momento della ripresa della vegetazione.

Il letame va sempre sparso almeno 40-50 cm. distante dal tronco, interrato in fossa ad una profondità non inferiore ai 25-30 cm. Se il terreno è in piano la fossa va scavata ad anello intorno al tronco, mantenendo sempre l'accennata distanza da esso, su di una superficie pari alla protezione della chioma dell'olivo. Se il terreno è in pendio, la fossa va scavata a monte.

Il letame appena portato sul campo va subito sparso ed interrato per evitare la dispersione delle sostanze nutritive specialmente azotate. R. LUPI.

### NELL'OLEIFICIO.

Si cominci a preparare l'oleificio; pulizia accurata di tutti i locali e del macchinario, specialmente se non fu fatta a dovere alla fine della campagna olearia decorsa; ordinare il necessario materiale minuto: fiscoli, (dischi, apparecchi separatori, conche di chiarificazione dell'olio, soda comune, per i lavaggi, ecc.). Qui cade acconcio di rilevare l'indirizzo che deve seguire l'oleificio moderno.

E' assiomatico che per superare la crisi dell'olio d'oliva e la concorrenza degli olii di semi e di oliva raffinati è necessario produrre olii finissimi, privi di difetti e ricavare meccanicamente più olio che sia possibile dalle olive, lasciando nelle sanse meno olio residuale.

Il fine si ottiene con i mezzi e questi nella maggior parte degli oleifici sono inadeguati.

Sveccchiare tutte le catapecchie, le bolgie ove si estrae l'olio di oliva, dare aria, luce e sopratutto pulizia agli ambienti, disponendoli convenientemente fra loro. Sostituire, rinnovare frantoi e torchi adamitici con quelli moderni, perfezionati, proporzionandoli, nella specie e nel numero, alla qualità delle olive da lavorarsi rapidamente, prima che si guastino.

F. BRACCI.

# La legge italiana dei boschi

*La necessità di proteggere i boschi fu sempre proclamata in ogni tempo e da ogni sorta di governanti ed in antico determinò, come ogni altra norma opportuna di vita, forme, simboli e riti di carattere religioso.*

*Tutti i popoli remoti, eccettuati soltanto quelli della steppa e del deserto, ebbero infatti deità boscherecce che dovevano adorare, ebbero solennità e festività silvane che dovevano celebrare, ed il bosco, dominio delle divinità e tempio delle festività, doveva essere rispettato.*

*Anche dopo che al paganesimo fu succeduto il cristianesimo, la tutela dei boschi continuò ad essere comandata e nei tempi di mezzo i signori dei feudi, Baroni, Conti, Marchesi, Conventi ed Abbazie, e più tardi in alcune regioni d'Italia i Comuni, disciplinarono il regime dei boschi con disposizioni rigorose, tanto più rigorose in quanto, per lo scarso sviluppo dell'agricoltura, essi avevano un'importanza economica predominante per la pastorizia e per la caccia.*

*Col progresso della civiltà si determinò un maggior consumo di legname, necessario alla costruzione di edifici, di macchine, di navi e ad altri lavori d'ogni sorta, e l'incremento dell'agricoltura spinse gli uomini a dissodare boscaglie per coltivare viti, cereali ed altre piante necessarie al vivere delle popolazioni che andavano mano mano aumentando. Così incominciarono i dissodamenti i quali mentre contribuirono con efficacia alla prosperità generale quando si limitarono ai terreni ai quali il bosco poteva essere tolto senza danno, furono invece causa di sciagure quando si estesero a quelli che non si potevano spogliare della loro veste arborea senza comprometterne la stabilità.*

*Perciò, tentando di correre ai ripari, i Governi più accorti tradussero in sanzioni legislative le regole che credettero opportune per la tutela dei boschi e specialmente si preoccuparono d'impedire che si disboscasse laddove il disboscamento poteva riuscire dannoso.*

*Il Governo d'Italia, non appena raggiunta l'unità e l'indipendenza nazionale, emanò la legge 20 giugno 1871 sul regime forestale ed in seguito venne mano mano promulgando molte altre leggi, regolamenti, decreti e circolari per disciplinare sempre meglio quella materia e per favorire l'incremento della silvicultura; ma legge, regolamenti, decreti e circolari rimasero pressochè lettera morta.*

*Finalmente tutta l'ormai complessa legislazione accumulatasi in oltre cinquant'anni di buone ma poco fruttifere intenzioni, fu riunita, armonizzata e vivificata con innovazioni notevoli dal R. Decreto-Legge 30 dicembre 1923 col quale il Governo Nazionale riordinò e riformò la legislazione precedente in materia di boschi e di terreni montani per tutto il suolo d'Italia, comprensivamente cioè ai territori ricongiunti alla Patria dopo la guerra vittoriosa e pei quali quella materia era ed è d'importanza sovrana.*

*Oggi pertanto abbiamo una legge forestale unica, organica, completa e moderna, ma occorre che gl'Italiani la osservino non solo nelle sue disposizioni proibitive di disboscamenti dannosi o di turbamenti alla buona economia silvana, ma che l'osservino anche nelle sue disposizioni di stimolo, d'incoraggiamento, di aiuto ai rimboschimenti utili ed al miglioramento dei boschi esistenti.*

*Le disposizioni della nuova legge forestale italiana si possono classificare in tre gruppi aventi speciali caratteri.*

*Appartengono al primo gruppo quelle che, preoccupandosi della conservazione del patrimonio silvano che ancora esiste in Italia, pongono vincoli restrittivi al disboscamento e tendono ad impedire il malgoverno dei boschi.*

*Appartengono al secondo gruppo le disposizioni, anche più numerose ed innovatrici, che tendono all'aumento di quel patrimonio e perciò incoraggiano con provvedimenti svariatissimi l'impianto di nuovi boschi e le bonificazioni montane favorendo la formazione d'istituti appositi, accordando aiuti, facilitazioni, compensi e premi molteplici.*

*Sono finalmente raccolte nel terzo gruppo quelle che disciplinano l'applicazione pratica della legge medesima ed organizzano l'azione del Governo affidandola al Ministero dell'Economia Nazionale che la esercita per mezzo della Direzione Generale delle Foreste e della Milizia Forestale cui oggi è succeduto il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.*

*Tutti gli altri Stati, specialmente quelli del Nord, hanno leggi forestali assai più severe della legge italiana, ma nessuno ha una legge che prometta tanti vantaggi quanti la legge italiana ne promette a chi si voglia dedicare all'opera bella, utile, intelligente del rimboschimento; ciò dicasi segnatamente oggi che il Governo italiano con una visione vastissima delle necessità nazionali ha ideato e proclamato con un'altra legge la bonifica integrale e cioè il riordinamento e la valorizzazione agricola di tutta l'Italia.*

*La legge sulla bonifica integrale riguarda le pianure ma riguarda anche le montagne; provvederà sì al prosciugamento ed alla coltivazione delle paludi, ma dovrà provvedervi dopo ed in armonia alle sistemazioni montane, alla correzione dei calanchi e dei dirupi, al consolidamento delle pendici, al loro rivestimento arboreo, al loro rimboschimento, senza di che sarebbe vano sperare in una vera bonifica, vale a dire in un'opera efficace e duratura.*

*Oggi l'Italia ha una legislazione forestale che favorisce al massimo grado l'incremento della ricchezza boschiva e pascoliva dei monti, ma pochissimi ne hanno profittato, pochi la conoscono bene, molti non la conoscono affatto.*

*Quanti ignorano che lo Stato italiano promette l'esenzione dell'imposta fondiaria ed un contributo finanziario uguale ai 2/3 della spesa sostenuta a chi rimbosca terreni isteriliti o rigenera boschi degradati!*

*Gli Italiani di buona volontà imparino a conoscere queste loro nuove leggi, ne asseconcino i propositi, ne seguano gli incitamenti, si giovino dei vantaggi che offrono e là dove le valli sono nude e dove sono deserte le pendici e sono brulle le vette rimboschino.*

*Alla sua volta lo Stato renda sollecite e semplici più che si possa le formalità e le pratiche per l'effettiva concessione degli aiuti promessi. Non voglia che il fervore e le iniziative dei rimboscatori si estenuino nelle faticose more della burocrazia; l'auspicata battaglia forestale non mancherà al suo scopo se resterà viva e perseverante la fede nella sua vittoria.*

*Che importa, esclamava in vita sua Luigi Luzzatti, se occorrono molti anni a rivestire di bosco una montagna?*

*Che importa se ne occorreranno moltissimi a distendere sopra tutte le parti montuose della penisola le vaste selve?*

*Che importa se non potremo vedere coi nostri occhi il giorno radioso di quest'altro riscatto nazionale? I figli dei nostri figli ci benediranno perchè avremo loro dato una patria non solo libera da ogni oppressione straniera, ma anche salvata dalle frane e dalle innondazioni, redenta dalla malaria, abbellita dai boschi.*

*Il problema forestale ed il problema idraulico, l'uno e l'altro intimamente connessi, sono fondamentali per la vita economica dell'Italia di oggi; solo rimboscando i monti, solo formando un grande demanio forestale pubblico e privato, solo studiando, curando e sviluppando le coltivazioni silvane si può darle una prosperità che abbia certezza di eterna durata.*

Copyright By Cappelli.

GIOVANNI ROVERSI.

# La coltivazione del granoturco

Nel primo anno di una rotazione agraria, si coltiva una pianta sarchiata: il granoturco è forse, tra le sarchiate, la più conosciuta e comune in Italia.

Il granoturco, o sorgoturco, si chiama veramente *mais*, e in molti luoghi viene anche detto *meliga* o *melgone*. Non v'è ormai alcuno che non conosca questa pianta e le sue caratteristiche pannocchie, e si sa anche quasi da tutti che esistono moltissime varietà di mais, differenti per altezza, per la forma e colore delle pannocchie, per il reddito, per gli usi, per l'epoca della maturanza, per la resistenza al freddo o all'asciutto, e via dicendo.

Il mais fu portato dall'America, dove era coltivato dagli indiani, e si diffuse rapidamente in Europa soltanto dal 1600 in poi, diventando un alimento importantissimo specialmente in Italia e in Austria, ma è coltivato estesamente in varii paesi.

Esso è molto esigente per lavori e concimi, ed è specialmente sotto questo aspetto che ha reso un gran servigio agli agricoltori, obbligandoli a fare degli ottimi lavori prima meno usati.

Il mais ama il caldo e l'umido contemporaneamente, e soffre assai per i geli; vuole terre fresche e grasse, ma anche terreni meno felici possono benissimo riuscire adatti se ben lavorati e concimati.

Per resistere alla siccità e dare sfogo alle molte sue radici, il mais abbisogna di un terreno lavorato profondamente, e risente beneficio da una moderata irrigazione.

Si impiegano dai trecento ai seicento quintali di stallatico, possibilmente ben maturo, specialmente se i terreni sono freddi, compatti, argillosi; il letame è molto adatto al mais, e quanto più se ne mette tanto più se ne ritrova poi anche per il grano successivo. Dopo l'aratura o la vangatura, in primavera, si erpica con un erpice a *zig-zag*, o rigido per frantumare perfettamente le zolle. Il lavoro è reso compiuto nelle terre medie coll'opera del ben noto *rullo*, che spiana ed uguaglia la superficie.

Il terreno così è pronto per la semina, e non resta che tracciare i solchi.

*Scelta e preparazione del seme. Varietà.* — Prima di seminare bisogna fissare fra le tante varietà di mais la più confacente al clima, al terreno, al mercato, ecc.

Molto comune è il mais agostano, che si raccoglie in agosto o settembre dopo circa quattro mesi di vegetazione; è certamente una delle migliori; granelli tondi, giallo-rossicci, spiche lunghe, piante alte circa un metro e mezzo.

Il mais invernengo è bello, matura però troppo tardi; si coltiva molto sulle terre irrigabili; granelli grossi di color giallo cupo, piante di tre metri e più, spiche lunghe.

Il mais quarantino giallo matura in tre mesi circa di vegetazione e si coltiva in alcune località in seconda raccolta, dove però lo si raccoglie di rado bene maturato.

Il mais cinquantino, più precoce dell'agostano, è molto coltivato in Francia come foraggio verde.

Queste ed altre sono varietà a seme giallo; vi sono anche quelle a seme bianco e a seme rosso.

Per la seminagione sarà bene di servirsi del seme messo da parte dall'ultima raccolta e conservato sulle spiche o pannocchie, le quali si sgranano solamente all'epoca della semina. I granelli delle estremità, cioè quelli in alto e quelli in basso della pannocchia, si buttano perchè meno buoni, e si usano quelli di mezzo.

Siccome il seme potrebbe essere infetto da qualche malattia, si dovrà prepararlo per non introdurre nel terreno colla semente anche il germe del male. Si immerge perciò il grano nell'acqua di calce per due o tre ore, oppure, anzi meglio, in una soluzione di solfato di rame (mezzo chilogrammo di solfato in cristalli disciolto in cento litri di acqua per tre o quattro minuti).

Il mais non deve essere seminato se non quando è passato il pericolo dei geli, e cioè quando l'aria e la terra si sono abbastanza riscaldate; perciò verso la fine di aprile, generalmente, nel Piemonte.

La semina del mais si fa a mano nei solchi tracciati prima; questi rappresentano delle file dirette, regolari, che devono essere distanti circa da 65 a 70 centimetri l'una dall'altra in media; le piante dovrebbero essere distanti fra loro nella stessa fila da 30 a 35 centimetri. Queste cifre non sono assolute, ma medie, perchè in certi terreni le piante possono essere un poco più vicine, per esempio nelle terre povere, dove il mais non può venire molto alto; in altre invece molto fertili si può lasciare anche un metro tra una fila e l'altra; la profondità a cui va messo il seme dev'essere fra tre e cinque centimetri.

*Cure di coltivazione.* — Finite le semine, nulla più resta a fare fino a che le piantine non mettono la seconda foglia; allora si eseguisce la sarchiatura cioè si strappano colla zappa, o con macchine sarchiatrici apposite, le erbe cresciute nel campo per avere un lavoro più rapido ed egualmente perfetto, con minore spesa che a braccia d'uomo. Sono considerate fra le migliori quelle dette zappatrici o sarchiatrici *Planet*, o *zappe a cavallo*.

In molti luoghi, specialmente dove c'è grande sviluppo di erbacce, conviene eseguire dopo qualche tempo una seconda sarchiatura, anzi ne viene consigliata persino una terza; così il terreno resta ben pulito, ed è tanto di guadagnato non solo per il mais, ma anche per il grano successivo.

Se qualche pianta, come spesso accade, manda fuori dal basso dei nuovi fusti, questi si han da togliere, perchè non servono ad altro che a diminuire forza alla pianta, cioè al fusto grosso che deve portare la pannocchia. Si tagliano ancora teneri e si dànno alle bestie, e questa è l'operazione che gli agronomi chiamano *scacchiatura*.

Assai spesso, quando s'è messa troppa semente, nascono molte più piante di quelle che devono stare sul terreno; dopo la sarchiatura si vanno ad estirpare quelle in eccesso, e ciò dicesi fare il *diradamento*. Si estirpano le piante quando abbiano circa venti centimetri di altezza, e si dànno alle bestie.

Quando il granoturco è giunto a circa mezzo metro di altezza, si fa la rincalzatura, cioè, come si suol dire, *si dà terra* alle piante. Si adopera la zappa a mano, oppure un aratro a due orecchie detto rincalzatore, che lavora più spedito.

E' molto importante di rincalzar bene, perchè la pianta resti sostenuta e sviluppi meglio le piccole radici; anzi questo lavoro lo si ripete quando il granoturco è alto circa un metro.

Se fu stabilito di spandere, *oltre al letame*, anche concime chimico nei solchi, ciò si eseguisce appunto *prima di rincalzare* e prima che le piante abbiano raggiunto i 40 o 50 centimetri di altezza. Si adopera per lo più a quest'epoca del soprafosfato, e nitrato: la potassa del letame è di regola sufficiente per la coltura in corso.

Dopo la rincalzatura viene l'*irrigazione*. Dove non ci sono canali, questa non è possibile, e allora, se la stagione è molto asciutta, c'è pericolo di perdere il raccolto in gran parte, perchè questa pianta ama il caldo e l'umidità.

Si conoscono tuttavia anche delle varietà che resistono bene all'asciutto, o che maturano molto presto, e sono assai indicate per i terreni dove non si può irrigare.

A riguardo dell'irrigazione esistono però delle idee non troppo giuste fra i campagnoli. Non è vero che il granoturco esiga assolutamente di essere irrigato, ma ne ha vantaggio

*qualche volta.* Se la stagione è un po' umida non si deve irrigare; molte volte poi il terreno è già per sua natura fresco quanto basta; ed inoltre si deve ricordare che non di rado basta aver messo molto letame per conservare assai più fresco il terreno per lungo tempo, tanto da non aver più necessità di irrigare.

Alcuni hanno adottato il sistema di bagnare quando si osserva l'incartocciamento delle foglie; si deve irrigare solamente quando le foglie restano incartocciate anche dopo la notte, perchè allora è segno che il terreno diventa troppo secco.

*Cimatura e sfogliatura.* — Si usa da molti agricoltori di togliere in luglio o in agosto le cime, e più tardi le foglie; si dice che in questo modo maturano più presto le pannocchie, ma ciò non è vero.

Le cime del granoturco non sono altro che il fiore maschile della pianta, il quale ha il còmpito di fecondare il fiore femmina che sta in basso, per formare la pannocchia.

Se si tagliano troppo presto le cime, si arrischia dunque d'impedire la fecondazione in qualche pianta e di perdere così un certo numero di pannocchie; bisogna per conseguenza aspettare a tagliar le cime quando siano già secche; ciò si riconosce se scuotendo la pianta non cade più di quel pulviscolo *bruno* che è appunto il pollime destinato a fecondare i fiori.

Quanto alle foglie, è opportuno ricordare che, giunta l'epoca della maturanza, la pianta non prende più nulla dal terreno e dall'aria, e i frutti si nutrono, maturandosi, dell'alimento che trovano nelle foglie; quando poi la pianta ancora può nutrirsi, noi sappiamo che le foglie le servono per utilizzare quel che si può prendere nell'aria. Ciò premesso, si capirà che portando via le foglie dalla pianta prima della maturanza, le si impedisce di nutrirsi ancora cogli elementi dell'aria; se poi i semi stanno per maturare, si toglie a loro con le foglie una parte del nutrimento. La conseguenza è che la sfogliatura si risolve in una perdita di prodotto, perchè i semi avranno meno da mangiare, ed inoltre si avrà anche un ritardo nella loro maturanza.

La sfogliatura del granoturco è, perciò, una pratica da abbandonare; il maggiore peso di granella, che si ottiene rispettando le foglie, compensa largamente il poco foraggio a cui si rinunzia.

La maturazione del granoturco avviene in epoche molto diverse, secondo la qualità del seme adoperato, e secondo i climi e i terreni; essa può essere ritardata dalla eccessiva vicinanza tra le piante.

Quando le pannocchie cominciano a curvarsi, si può cominciare a raccogliere a mano quelle che hanno i semi maturati, e che schiacciati fra le dita non lasciano spremere, più un liquido lattiginoso; si staccano le pannocchie con un colpo secco e si lasciano in piedi i fusti.

Le pannocchie si spogliano dei cartocci e si lasciano disseccare riunite a mazzi distesi sull'aia, oppure appese sotto il tetto o lungo muri battuti dal sole; si possono anche adoperare certi apparecchi moderni detti *essiccatoi*, che sono in uso nelle proprietà molto estese, ma che potrebbero anche servire per parecchi piccoli proprietari riuniti insieme.

La *sgranatura* si fa a mano o con varii tipi di sgranatoi a mano, a maneggio, a motore. Ce ne sono: di piccolissimi da usare pannocchia per pannocchia, e di grandiosi da fortissimo lavoro, azionati a energia o con motori capaci anche di sfogliare e sgranare insieme quando le pannocchie sono bene essiccate. E' molto importante di non macinare e adoperare il granoturco se non quando sia ben maturo ed essiccato, perchè la farina di mais umido o immaturo si guasta facilmente, e può cagionare disturbi e malattie assai gravi a chi ne mangia, e forse la pellagra.

Il prodotto del granoturco coltivato col metodo razionale può raggiungere e superare i quaranta ed i cinquanta quintali per ettaro senza gran difficoltà. La macinazione coi grandi progressi fatti oggidì nell'impiego di energia elettrica e dei motori a scoppio potrebbe benissimo essere eseguita con appositi molini nella stessa azienda, e anzichè in forma cooperativa.

CONCORSI

Esami d'avanzamento, esami di patente e d'abilitazione: ammissione per titoli ad impiegati pubblici e privati rendono ogni giorno più necessario lo studio di date materie speciali, o la preparazione al conseguimento presso le pubbliche scuole, di diplomi di Stato. Perciò l'opera del conosciuto Istituto

**Scuole Riunite per Corrispondenza**
**ROMA - Via Arno. 44 - ROMA**

**è preziosa** per Genitori, Operai, Studenti, Professionisti, Militari, Impiegati pubblici e privati, Agricoltori, Signore e Signorine

**Domandate oggi stesso la Rivista gratis " IL BIVIO „**

CORSI PRINCIPALI.

Elementare Superiore — Licenza Complementare — Scuola e Istituto Commerciale — Ammissione Scuole Ostetricia — Istituto Magistrale Inferiore — Istituto Magistrale Superiore — (Diploma di Maestro) — Ginnasio — Liceo Classico — Liceo Scientifico — Istituto Tecnico Inferiore — Istituto Tecnico Superiore — (Ragioniere o Geometra) — Licei e Accademie Artistiche — Integrazioni, Riparazioni — Latino-Greco — Francese-Tedesco — Spagnuolo-Inglese — Patente Segretario Comunale — Concorsi Magistrali — Esami Direttore Didattico — Professore di Stenografia — Cultura Commerciale — Dattilografia-Stenografia — Ragioneria Applicata — Impiegato di Banca e Borsa — Esperto Contabile etc. — Capotecnico Elettricista, Motorista, Meccanico — Impianti termosifoni e Sanitari — Capomastro Muratore — Specialista cemento armato — Conducente caldaie a vapore — Operaio scelto meccanico ed elettricista — Falegname-Ebanista — Motiri, Disegno, Accumulatori — Telefonia, Telegrafia, Radio, etc. — Fattore tecnico — Perito Zootecnico — Contabile agrario — Corsi femminili — Corsi artistici — Scuola di Guerra — Esami avanzamento a maggiore — Accademie Militari — Corsi di Energetica, di Trattazione affari, di Cinematografia, etc., etc.

**Ufficio informazioni, speciale, per MILANO**
**Via Torino, 47**
**Ufficio informazioni, speciale, per TORINO**
**Via S. Francesco d'Assisi, 18**

Tagliate questo Talloncino e incollato su una cartolina o biglietto da visita speditelo a:

SCUOLE RIUNITE
**Via Arno, 44**
**ROMA**

Riceverete subito il BIVIO gratis.

**Spedite il BIVIO R. A. al**

*Signor* .....

.....

Al bestiame poi si possono dare i tutoli e i fusti sottili, ben inciati e ridotti in farina, mischiati con altri cibi più sostanosi, con apposite macchine azionate a motore (macinatutoli). i può raccogliere una gran massa di tutoli da molti contadini e ne un utile lavoro collettivo. Si abbruciano i fusti e i tutoli ù grossi e si adoperano i cartocci per far paglericci od altro. i possono anche adoperare i fusti, schiacciati prima coi piedi coi carri, per lettiera nella stalla e quindi per letame.

Uno dei meriti del granoturco è quello di essere poco soggetto alle *malattie;* la più comune il *carbone,* che si combatte già bene con la concia del seme in liquido ramato nel modo già accennato.

Insieme al granoturco si mette qualche volta il fagiolo. Si dopera la qualità detta *nana,* cioè che non rampichi, altrimenti danneggerebbe il granoturco.

Si possono anche mettere piselli nani, o fave basse, ma è da preferire il fagiuolo.

Dopo la raccolta si devono lasciare in terra i fusti colle foglie, o adoperarli per lettiera.

Il terreno dopo la raccolta viene rivoltato con una lavorazione non troppo profonda, per seminarvi il frumento.

E' importante di ricordare che quante più cure si dedicano alla pianta sarchiata per lavori e per concimi, tanto più si favorisce la coltura che la segue (di solito *grano*).

I vantaggi delle piante sarchiate si manifestano dunque anche dopo la raccolta, e si può dire che si mantengono per tutto il periodo della rotazione, perchè sui terreni ben lavorati anche il trifoglio riesce più vigoroso e perciò migliora di più il suolo.

*Copyright By « Utet ».*

Prof. CESARE FORTI.

# Quanto rende la concimazione

Bisogna che tutti gli agricoltori si persuadano che il grano deve essere sempre concimato. E, aggiungiamo, concimato esclusivamente coi concimi chimici, nozione questa già acquistata dalla generalità di chi concima.

Casi in cui si possano risparmiare i concimi nella cultura granaria non vi sono, nè vi possono essere. Non concimare il grano vorrebbe dire rinunciare ad una produzione maggiore, sempre conseguibile, e ad un beneficio economico, sempre sicuro.

Ma di quanto aumenta la produzione una concimazione chimica bene appropriata? L'aumento va da un minimo di q.li 5 fino ad un massimo di q.li 15 per ettaro. Ciò dipende, naturalmente, da circostanze diverse: terreno, concimazione adottata, andamento stagionale, ambiente di coltivazione, ecc. Vi sono condizioni in cui una buona concimazione può essere costituita ad es. da q.li 5 di perfosfato, 2 di solfato ammonico (se dappertutto si concimasse così!). Ebbene in questo caso anche un aumento minimo di q.li 5 di grano (si ottengono sempre con questa formula 6-7 q.li in più) è sempre grandemente vantaggioso. Seicentocinquanta a settecento lire valore della produzione maggiore, di fronte a 350 lire al massimo, spesa della concimazione. Il conto torna, e come torna!

Se poi consideriamo le produzioni più elevate, l'utile risulta ben più alto. Una ricca concimazione come, ad esempio, si attua nel Bresciano e nel Cremonese, può costare dalle 650 alle 800 lire per ettaro. Ma la produzione media aumenta sicuramente da q.li 10 a q.li 15 per ettaro. Calcolando anche soltanto q.li 10 (lire 1300 a 1400 tra grano e paglia) il margine di beneficio non sembra evidentissimo e persuasivo? Se così non fosse, chi concimerebbe con q.li 10 a 12 di perfosfato per ettaro e gli altri concimi in proporzione?

Rinunciamo a moltiplicare gli esempi perchè tutti dimostrerebbero sempre la stessa cosa, e cioè che i concimi bene applicati alla coltura granaria rappresentano un ottimo affare. Era così anche quando gli agricoltori ingiustamente imprecavano contro il così detto caro concimi. Lo è maggiormente ora col notevole ribasso che hanno subìto tutti, cosicchè non concimare in queste condizioni è compiere un grosso sproposito e trasgredire ad uno dei principali comandamenti della battaglia del grano. Non dimentichiamo mai il savio ammonimento del Duce: « Bisogna dare la massima fecondità ad ogni zolla di terra ».

F. ZAGO.

# In biblioteca

MODERNISSIME EDIZIONI TECNICHE.

L'editore U. Hoepli, Milano, ci manda copia di un suo recentissimo bollettino « Ultime edizioni Hoepli » che merita un cenno speciale: non solo perchè ricorda tutte le più recenti edizioni Hoepli scientifico tecniche e di carattere generale, ma anche perchè annuncia ed illustra *per la prima volta* ben 52 opere nuovissime o di nuovissima riedizione che formano un imponente complesso di fresca e utilissima produzione editoriale. Daccanto ai libri di scienza pura vi si trovano libri che trattano di progressi tecnici e di applicazioni industriali di grandissima attualità: manufatti stradali, combustione a nafta, vernici cellulosiche, aviazione, radiotecnica, pietre preziose, bonifica, ecc. ecc.

I nostri lettori hanno un interesse diretto a conoscere questa modernissima produzione editoriale, chiedendo gratis all'editore U. Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano, il suo recentissimo bollettino « Ultime edizioni Hoepli ».

PER I PERITI ED ARBITRI in materie tecniche sono usciti in questi giorni due libri di speciale interesse.

1) *La pratica della perizia e dell'arbitrato* dell'ing. arch. A. Lo Bianco, nella sua terza edizione aggiornatissima (1929), volume di procedura indispensabile agli ingegneri, architetti, agrimensori, minerari, meccanici e periti in genere. Volume in-16° di xx-412 pagine in legatura uso pelle, flessibile, titolo oro, Lire 18,50.

Le disposizioni di legge vi sono chiaramente illustrate con l'ausilio della dottrina moderna, della più recente giurisprudenza e di numerosi esempi pratici di perizie, difese ed arbitrati vari.

2) *Esempi e modelli pratici di Perizie giudiziali e stragiudiziali in materie penale e civile* di U. Manaresi, ad uso degli ingegneri, geometri e tecnici in genere, degli avvocati e giudici. Volume in-16° di pagine VIII-416 con 78 inc., legato Lire 22,50, che risponde compiutamente alla domanda « *Come si redige una perizia giudiziale o stragiudiziale?* » dando numerosissimi esempi vivi, tolti dalla pratica, illustrati con schizzi e piante dell'Autore.

I due volumetti si chiedano franco all'editore Ulrico Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano; oppure si ordinino contro assegno postale.

Lo stesso editore Hoepli, Milano, distribuisce gratuitamente l'interessante recentissimo Catalogo enciclopedico di tutte le sue edizioni, ove ognuno trova il libro che gli serve.

SI DEVE BERE IL VINO?

Si ha da essere proibizionisti od antiproibizionisti? Sulla « vexata quaestio » gli interessati (e sono milioni, oltre i produttori di vino e i medici che per i primi dovrebbero interessarsene) potranno leggere l'attraente e recentissimo libro del notissimo enologo Cav. *A. Durso Pennisi* che s'intitola appunto: *Si deve bere il vino?* e tratta il vino attraverso i secoli, gli effetti fisiologici dell'alcool e del vino, il vino nella medicina, l'importanza e la composizione chimica del vino da pasto.

Il volume n-16° di pagine XVI-176 in copertina colorata costa L. 10. Chiederlo franco di porto all'editore U. Hoepli, Milano, contro rimessa dell'importo; oppure ordinarglielo contro assegno postale.

Si chieda pure gratis all'editore U. Hoepli, Galleria De Cristoforis, Milano, l'ultimo interessante *Catalogo di tutte le sue edizioni* ove ognuno può trovare il libro che gli serve.

**Istituto Agricolo Artigianelli**

**CASCINE VICA - RIVOLI (Torino)**

(Vedi avviso a pag. 497

# NOTE DI PRATICA AGRARIA

## POTENZIALITA' DELLE CONCIMAZIONI AZOTATE.

Il nostro bravo agricoltore di moderna scuola, per tecnica e per esperienza, sa che l'azoto nel terreno ha una azione predominante agli effetti di elevate produzioni

Tale fertilizzante, pur troppo è quasi sempre deficiente nel terreno. E ciò specialmente nei terreni di pertinenza dei poderi che non adottano le rotazioni a base di leguminose foraggere, e che per di più sono concimati con scarso letame: venne pure riconosciuta l'insufficienza di azoto nei terreni delle aziende ben ordinate e saggiamente condotte, in cui veramente sono praticati i migliori sistemi di coltura.

E' quindi necessario rifornire al terreno la mancanza di azoto, approfittando dei concimi speciali che l'industria italiana ha il merito di essere in grado oggidì di ben preparare, e di prontamente fornire a ogni richiesta.

L'esperienza e la tecnica ammaestrano che l'azoto non si deve somministrare al terreno in dosi insufficienti, ma bensì impiegarlo in quella giusta quantità che sia atta a determinare la potenza di elevate produzioni, non dimenticando mai che l'azoto è quell'elemento fertilizzante che domina e regola la vegetazione.

Già è constatato che, l'agricoltura moderna pratica le concimazioni azotate con alte dosi, adoperando l'azoto in quantità di 50 a 70 chilogrammi, ed anche di più per Ettaro, distribuito con sano criterio cogli altri concimi, nei periodi di vegetazione, giusta le norme che la maestria tecnica insegna.

E qui sta l'intelligenza e l'avvedutezza dell'agricoltore: di sapersi cioè regolare, caso per caso, onde determinare le più appropriate quantità azotate, il concime più adatto e anche il modo e le epoche di spargimento, nel modo più conveniente.

A. S.

## QUANDO BISOGNA UCCIDERE E SCUOIARE IL CONIGLIO.

E' una cosa molto importante principalmente se si ha di mira il valore della pelle. Anzitutto non bisogna uccidere il coniglio che al suo completo sviluppo. Si ottiene così il massimo rendimento sia come carne che come pelliccia. L'età migliore per l'abbattimento è da 6 a 12 mesi. In secondo luogo è buona regola abbattere i conigli durante l'inverno e specialmente nei mesi di novembre, dicembre, gennaio poichè il freddo aumenta grandemente il valore della pelle, essendo durante questi mesi la pelliccia molto più ricca di pelo.

Da marzo in avanti la pelle diminuisce di valore. Bisogna poi evitare di abbattere un coniglio quando è in muta e quando cessa di far freddo.

Le pelli migliori poi si distinguono anche dal rovescio, perchè sono bianche. Se vi sono dal lato del cuoio chiazze nere, ciò significa che in quel punto il pelo non ha resistenza e la pelle diminuisce di valore.

Per non danneggiare la pelle del coniglio bisogna ucciderlo e scuoiarlo razionalmente.

Per uccidere il coniglio basta rompere le vertebre cervicali (collo) tirandole fortemente, o dandogli sul capo un colpo secco colla mano oppure con un bastone. Ciò causa la morte istantanea del coniglio.

Sarà meglio estrarre il sangue per avere una buona carne bianca; a tal fine si trapanano gli occhi per la fuoruscita del sangue dalle orbite tenendo un po' sospeso l'animale con la testa in basso.

La pelle va tolta mentre il coniglio è ancora caldo appendendolo colle gambe posteriori divaricate.

Con un coltello si fa un taglio dalla gamba destra alla sinistra passando vicino agli organi genitali. Staccata la pelle dalle coscie la si rovescia fino in fondo come fosse un guanto e la pelle rimarrà col pelo in dentro ed il cuoio in fuori.

## PER IMBOTTIGLIARE IL VINO.

Si lavino accuratamente le bottiglie lasciandole asciugare all'interno e si scelgano per quest'operazione i mesi di mezza stagione, evitando di riempire le bottiglie fino all'orlo per non far toccare il vino dal turacciolo. Per tappare del vino che si adopera giornalmente si usa servirsi di sugheri a forma svasata, cioè più larghi da una parte e più stretti di giro dall'altra, perchè possano più facilmente penetrare — dalla parte più stretta — nel collo delle bottiglie.

Se invece (scrive la *Domenica dell'agricoltore*) si tratta di imbottigliare del vino che rimarrà molto tempo in cantina, si preferiscono i turaccioli perfettamente cilindrici che si fanno entrare nel collo con un istrumento compressore apposito. E' bene tenere le bottiglie sdraiate piuttosto che in piedi. Vi sono in vendita certi scaffaletti speciali che occupano poco posto e si possono chiudere con un lucchetto di sicurezza, pur rimanendo aperti e quindi esposti all'aria.

## C'E' MODO E MODO DI SOLFORARE IL VINO.

Se si colloca del vino in fusto solforato, o se si brucia della miccia solforata al disopra del vino, il gas si discioglie e la sua soluzione raggiunge rapidamente gli strati profondi del vino; al contrario, se il prodotto è incorporato dal basso del recipiente, senza mescolamento, occorrono delle settimane perchè il prodotto solforoso raggiunga gli strati superiori e sempre con una ripartizione in dosi decrescenti dal basso in alto.

Bisogna dunque tener conto di questi fatti, dice giustamente il Marescalchi.

Nella pratica, fra noi si usa, opportunamente, di sospendere nella botte il metabisolfito contenuto in un sacchetto, collocandolo circa a metà della botte.

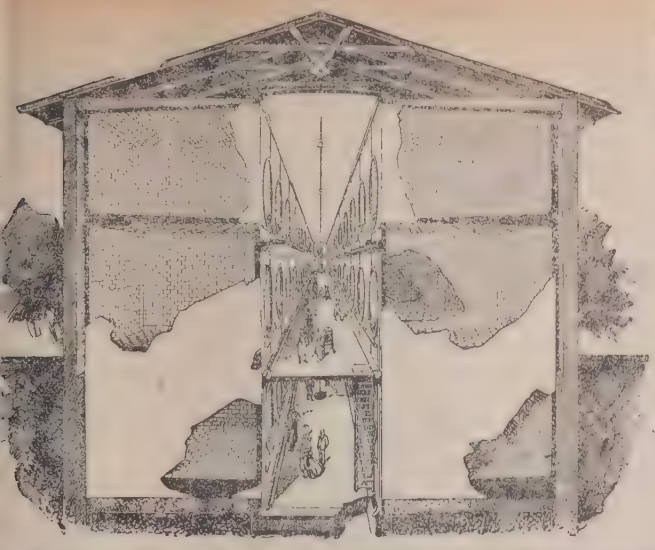
## CONTRO VESPE E CALABRONI NEL FRUTTETO.

Per catturare questi molesti insetti, che rodono uva, pesche, pere e mele mature, si consiglia generalmente, l'impiego di vasi-trappola sospesi ai rami, contenente aranciata o miele ed acqua, oppure vermouth di Torino e formati da bottiglia a collo largo. Ora, in pratica, le bottiglie a collo largo non si trovano facilmente nelle case e di regola bisogna comprarle apposta. Invece, le boccette a collo stretto, cioè con foro di centimetri uno e mezzo a due di diametro si trovano in ogni famiglia e molte volte sono accatastate nel ripostiglio come cose pressochè inservibili. Ebbene, anche le bottiglie ordinarie, cioè quelle a collo stretto, servono egregiamente alla cattura di vespe o calabroni.

## LA SOMMINISTRAZIONE DEL FOSFATO DI CALCIO AI CAVALLI.

Varii esperimenti condotti dal Prof. Kaufman hanno dimostrato che il fosfato di calcio può essere dato vantaggiosamente ai cavalli: 1) durante lo sviluppo e l'allattamento del puledro per favorire la formazione dello scheletro; 2) nelle malattie ossee; 3) nelle fratture; 4) nelle anemie, nella stanchezza generale e nella convalescenza per malattie infettive. Le stagioni più opportune per la somministrazione del fosfato di calcio ai puledri (gr. 30 a 40 per ogni puledro) sono la primavera e l'autunno.

ANGELO SANTI.



# Le Cantine Moderne

lavorano razionalmente e contengono tutte delle

**VASCHE IN CEMENTO ARMATO**

con o senza rivestimento di vetro, costruite dalla primaria Ditta

## BORSARI & C. - Milano

VIA ZEBEDIA, N. 7-9

*RICHIEDETE PROGETTI E PREVENTIVI*

# CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

## Cure alle piante nel mese di ottobre

Siamo ormai giunti alla stagione in cui gli alberi lasciano cadere nei solchi recenti dei campi, lungo i fossati, per i viali, nelle aiuole, le loro foglie ingiallite, che, ad ogni alitar di vento, si staccano e volteggiando leggere, ritornano alla terra. Questa caratteristica melanconica dell'autunno è tuttavia per l'albero una liberazione, oltre che di molte sostanze di rifiuto, anche di parecchi germi patogeni, che in primavera ed estate hanno fatto presa sulla superficie fogliare e si sono moltiplicati ed estesi: ma perchè questa liberazione sia reale e non prepari invece nuovi danni alle piante, è necessario che siano prese ora le opportune misure. Delle quali la più semplice preventiva è raccogliere in mucchi foglie, rami secchi, cortecce cadute, ed ogni altro siccume per bruciarli sul sito; i germi vanno così sicuramente distrutti e le ceneri restano ad arricchire il terreno.

Finita la raccolta nel frutteto, si debbono del pari distruggere le frutta bacate o marcescenti, sia rimaste nell'albero, che nel terreno, insieme ai nidi dei bruchi pelosi tolti dai rami terminali delle piante stesse o da quelli delle piante spontanee.

Questa misura igienica, di cui non tutti vogliono apprezzare il grande ed efficace valore profilattico, si estenda anche all'orto per le piante deperite e per ogni residuo vegetale morto.

Sulle giovani piantine di spinacio si faccia un'irrorazione con soluzione di calce all'1 %. Nei verzieri si cospargano, durante le prime ore mattutine, le foglie di cavolo con polvere di calce viva per uccidere le uova ed i bruchi divoratori oppure le comuni limacce.

Ricordiamo pei frutteti e vigneti la pratica, già consigliata, della cattura di tignole mediante le fasce applicate al ceppo od al tronco ed in seguito la loro introduzione in gabbiette con parete di rete metallica a maglia finissima. In caso di infezione d'*antracnosi* nelle viti o della presenza di *clorosi*, è bene pennellare i ceppi con soluzione satura di solfato di ferro, oltre la già raccomandata distruzione dei sarmenti sofferenti e delle foglie essiccate.

Contro i *topi campagnoli* è utile interrare, a poca profondità, del granturco frantumato, inumidito e mescolato a fosfuro di zinco (Kg. 2,5 di fosfuro ogni 100 di granturco) oppure introdurre nelle gallerie chicchi di grano macerati in soluzione di arsenico potassico al 5 %.

* * *

Si eseguiva con cura la concia del frumento contro la *carie* (Tilletia), irrorandolo con soluzione di solfato di rame (150 gr. di solfato sciolti in 3-4 litri sono sufficienti per un quintale di grano) per mezzo delle comuni pompe irroratrici. L'aggiunta di sale comune in dose di Kg. 1, ogni chilo di solfato di rame, aumenta l'efficacia della soluzione. Per proteggere il frumento dalla voracità degli uccelli si suole anche assoggettarlo all'incatramatura, vale a dire, dopo aver eseguita la disinfezione con solfato di rame, si versa sul frumento ancora bagnato il catrame liquefatto (Kg. 1 ogni 5 quintali di seme) e diluito con acqua calda, mescolando intimamente. Il grano così trattato si distende all'ombra, si spolvera con calce sfiorita e si rimescola per impedire che i chicchi si agglutinino. Quando è ben asciutto si procede alla semina.

Taluni preferiscono per la disinfezione la formaldeide o formalina del commercio, sciolta in parti uguali con l'acqua e irrorata col getto polverizzatore sul grano, nella dose di un litro per quintale, perchè le attribuiscono un'azione preventiva, non solo contro la carie, ma anche contro altri parassiti che determinano il diradamento nei seminati, come, per esempio, la « *golpe bianca* » (Fusarium roseum, Gibberella Saubinetii). Alcuni autori tedeschi suggeriscono anzi l'uso del sublimato corrosivo (al due per mille) unito al solfato di rame nella dose consueta.

Per prevenire le *ruggini* è necessario scegliere, nelle diverse regioni, quelle varietà che si sono dimostrate sicuramente resistenti. La Legge di vigilanza sul commercio delle sementi dà possibilità all'acquirente di garantirsi, non solo della germinabilità e purezza, ma anche della varietà desiderata.

Così nella scelta dei semi di trifoglio, di erba medica e altre leguminose foraggere, l'agricoltore procuri di garantirsi l'immunità dalle varie cuscute, richiedendo il certificato d'analisi.

* * *

Prima di trasportare le piante ornamentali e fiorifere nelle serre, si abbia l'avvertenza di disinfettare l'ambiente con lysoformio, o con soluzione d'estratto di tabacco al 2 %, o pure con anidride solforosa, bruciando fiori o micce di zolfo nei locali perfettamente chiusi ed aerandoli bene dopo una mezza giornata di esposizione ai vapori.

*Torino, 25 settembre* 1929.

VIRGINIA BONGINI.

---

G. S. CANDURA. *Gl'insetti del Frumento nel granaio*: riassunti pratici e note preventive di studi sperimentali. R. Laboratorio di Entomologia Agraria pr. il R. Istituto Superiore Agrario in Portici. Circolare n. 5, Portici 1929.

E' un interessante opuscolo di 34 pagg. illustrato di X belle figure in cui l'A., che si è specializzato nello studio degli insetti dannosi ai prodotti alimentari ed in especial modo al grano, descrive la biologia degli insetti che in Italia attaccano più frequentemente il grano conservato e precisamente la *Sitotroga cerealella* Oliv. detta *tignoletta del grano, vera tignola del grano;* la *Plodia interpunctella* Hb. o *tignola fasciata del grano; la Calandra granaria L.* o *punteruolo del grano,* il *Tenebroides mauritanicus L.* o *struggigrano.*

Nella II parte l'A. si occupa diffusamente dei mezzi di lotta contro detti insetti: tra i rimedi preventivi consiglia di affrettare il più possibile la mietitura e la trebbiatura: l'agricoltura, avendone la possibilità, può usare con vantaggio le mieti-trebbiatrici; comunque, non si devono mai lasciar spiche sui campi e deve essere incoraggiata la spigolatura. Il scarto deve essere allontanato al più presto possibile dall'aia il grano pulito e secco deve dimorare sull'aia il meno possibile.

Il grano da conservare dev'essere asciutto, fresco, pulito e sano, cioè privo di insetti.

Un'altra condizione importantissima ed indispensabile per la sicura conservazione del grano è quella di riporlo nei recipienti e nei locali adatti quando si è certi che esso sia sano cioè non attaccato dagli insetti, i quali non devono essere assolutamente nascosti nella massa del grano.

Nella piccola azienda e nell'economia domestica, quando si vuole conservare il grano per i bisogni annuali della propria famiglia, si possono usare *cassettoni, botti, tini,* o *sacchi* oppure le *piccole fosse,* come quelle che si trovano agli angoli di certe case della Sicilia centrale. Ogni anno prima di riporvi il grano tali recipienti debbono essere ben ripuliti e poi disinfettati con anidride solforosa, che vi si fa sviluppare bruciandovi dentro miccie di zolfo e tenendo ben chiuso l'orificio di tali recipienti. In qualunque caso *il grano vecchio non deve essere mescolato col grano nuovo.*

Nella grande azienda agraria e nei depositi commerciali il grano si conserva nei granai che debbono essere sollevati dal suolo per evitare umidità, la temperatura in essi deve essere più che è possibile bassa e costante, il pavimento dev'essere perfettamente liscio, fatto di cemento; le pareti e la volta bianchissime, senza screpolature di sorta con gli angoli arrotondati per permettere meglio la pulizia, la lavatura

stacolare di più l'annidamento degli insetti. Tutte le aperture evono potersi chiudere ermeticamente: le finestre fornite di eticelle metalliche con maglie di un millimetro quadrato. Il ranaio dev'essere ben ventilato: il tetto costruito di materiale refrattario per evitare che nel granaio si elevi troppo temperatura. E' consigliabile di costruire dentro i granai isse di cemento armato, che si possono chiudere quando si nole: nei grandi magazzeni-granai si possono costruire con olto vantaggio i *silos*.

Per la lunga conservazione di grandi quantità di grano adopreranno i *silos in fabbrica* e i *silos sotterranei* (*fosse*. er evitare la fermentazione ed il riscaldamento del grano, ncora più facili nei silos, il cereale deve essere introdotto uando è ben secco, pulito e non caldo; i silos, poi, prima di ssere usati, devono risultare freschi, asciutti ed inacessibili ll'aria.

I *rimedi curativi* contro gli insetti granivori possono essere meccanici, fisici e chimici.

Tra i *mezzi meccanici* l'A. consiglia di coprire il grano onservato ben secco nei cassettoni con uno spesso strato di abbia silicea asciutta; ove si trovi una piccola partita di rano infetta si deve crivellare e paleggiare: lo scarto deve ssere subito allontanato dal granaio; il grano con infezione ncipiente si può subito mandare alla macina.

Tra i *mezzi fisici*, per piccole partite di grano con incipiente infezione, si può adoperare un recipiente che contenga molta acqua e versandoci dentro a manate il grano: quello he galleggia si toglie perchè infetto e si immerge poi in acqua ollente: quello che va a fondo si toglie, poi si fa seccare al ole cocente e si manda quindi alla macina.

Collocando grano infetto in un forno con temperatura di 60-65° C. e lasciandovelo per qualche tempo si ha la completa distruzione degli insetti che vi erano contenuti.

*Mezzi chimici*: agli insetti del grano da macina si possono uccidere usando gli insetticidi seguenti: solfuro di carbonio, tetracloruro di carbonio, acido cianidrico, cloropicrina, acetato di etile con tetracloruro.

L'acido cianidrico e la cloropicrina sono efficacissimi ma per la loro veneficità debbono essere usati solo da operai specializzati: quando ve ne sia la convenienza se ne può affidare l'applicazione ad una delle Società Italiane di fumigazioni cianidriche.

Il tetracloruro di carbonio, non infiammabile nè velenoso, è un buon insetticida, ma costa di più ed è meno energico del solfuro di carbonio.

Il solfuro di carbonio presenta i maggiori vantaggi per quanto debba essere usato con riguardo per la sua infiammabilità e per la sua capacità di produrre miscele esplosive nonchè per i suoi vapori asfissianti.

La disinfezione del grano avariato col solfuro di carbonio si fa collocando il grano in recipienti di legno, di muratura, in sacchi od anche in mucchi nel granaio ed affondando in tali recipienti o mucchi dei bicchieri di vetro in cui si versa poi il solfuro di carbonio.

Versato il liquido si chiudono bene i recipienti ed il granaio dove si eseguisce la disinfezione, che deve durare non meno di due giorni continuati, durante i quali nessuna persona od animale domestico deve soggiornare nei locali di disinfezione.

Dovendo disinfettare grandi quantità di grano e non disponendo di grandi recipienti, si può usare lo stesso granaio purchè questo sia isolato ed abbia tutte le aperture che chiudano ermeticamente.

Il grano si accumula in mucchi a larga superficie piana e sopra si collocano, a una certa distanza, i bicchieri in cui si versa il solfuro di carbonio. Subito si mettono sopra i bicchieri e sopratutto il grano, teloni pesanti per trattenere più a lungo che è possibile i vapori.

La quantità di solfuro di carbonio da usare va calcolata in base a 60-80 cc. di solfuro per ogni hl. di grano da disinfettare.

*Rimedi legislativi*: In Italia non esistono al momento, provvedimenti legislativi che riguardino il frumento conservato: il grano entra dall'estero nei porti Italiani senza visita fitopatologica, mentre questa sarebbe necessarissima, poichè spesso arriva più o meno infetto di insetti dannosi. I Delegati Fitopotologici poi dovrebbero avere la facoltà di entrare nei magazzeni privati ed ordinare — quando occorre — la disinfezione della merce.

* * *

Conclude l'A. che gli insetti ricordati nel suo lavoro, e che vivono a spese del grano e di molte altre derrate alimentari, ogni anno apportano alcune centinaia di milioni di lire di danni all'Economia Nazionale, per cui occorre che tutti i cittadini concorrano a farli diminuire.

T. FERRARIS.

# Il censimento dell'agricoltura

## Le disposizioni dei Podestà

Con R. D. viene fissato il censimento della agricoltura italiana.

Nel mese di marzo del 1930 avrà luogo in tutto il territorio del Regno il censimento generale delle aziende agricole.

Ad esso viene commesso il censimento professionale della popollazione agricola e quello generale del bestiame, che avranno luogo alla stessa data.

Il giorno, in cui sarà eseguito il censimento sarà determinato con R. D., su proposta del Capo del Governo. Le norme per la esecuzione del decreto determineranno i quesiti da includersi nei fogli per il censimento delle aziende agricole, orticole, forestali, di allevamento, nonchè di tutte le altre che verranno indicate come soggetti al censimento agricolo nei fogli di famiglia agli effetti del censimento professionale della popolazione agricola e nei fogli per il censimento del bestiame.

I Podestà, assistiti da una commissione di censimento, istituita nei modi che saranno indicati, dovranno dividere il territorio comunale in sezioni di censimento, determinare le liste delle aziende e delle persone alle quali dovranno distribuirsi i fogli dei vari censimenti distintamente per le diverse sezioni di censimento, vigilare l'andamento delle operazioni di distribuzione e di ritiro dei fogli e regolare compilazione di essi e la loro rispedizione all'Istituto centrale di statistica; compiere in genere tutte le operazioni spettanti alla Autorità comunale.

Saranno a carico dello Stato le spese per le forniture degli stampati e per la elaborazione e la pubblicazione dei risultati.

Chiunque si rifiuti di fornire le notizie richieste o alteri scientemente la verità è punito con l'ammenda sino a 2000 lire.

Le notizie raccolte, durante il centimento, sono vincolate dal più scrupoloso segreto di ufficio.

Possono essere comunicate soltanto alla Autorità giudiziaria che ne faccia richiesta.

Chiunque, essendo a conoscenza per ragioni del proprio ufficio, di notizie di carattere privato individuale rilevate nei censimenti, le comunichi ad altri o se ne serva a scopo privato è punito con l'ammenda sino a 2000 lire, senza pregiudizio per le maggiori pene in cui fosse incorso per reati previsti dal Codice penale.

# Le iscrizioni all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze

Sono aperte le iscrizioni all'Istituto Agricolo Coloniale Italiano di Firenze, Ente parastatale, sotto l'alta vigilanza del Ministero delle Colonie. Presso l'Istituto si svolgono annualmente due corsi di agricoltura tropicale e subtropicale di cui uno di specializzazione per periti agrari e periti agrimensori e l'altro, di avviamento all'agricoltura coloniale, per licenziati delle scuole secondarie superiori e inferiori. Numerose borse di studio per la frequenza, sono annualmente attribuite agli allievi più meritevoli.

Speciale importanza rivestono gli assegni per l'avviamento professionale, che vengono annualmente corrisposti ai migliori licenziati allo scopo di completare la loro preparazione e di avviarli verso le colonie. Tali assegni, comportano il viaggio in seconda classe, uno stipendio mensile da L. 600 a L. 1000 ed hanno la durata di uno o due anni. Attualmente la Direzione dell'Istituto dispone annualmente di 7 assegni, stabiliti dai Governi della Libia, dell'Eritrea, della Somalia, della Società Agricola Italo Somala e dal Comm. Ing. Giuseppe De Micheli; cosicchè al termine degli studi sette licenziati vengono inviati subito in Colonia.

Altri assegni di questa natura sono annunziati.

Per schiarimenti e per le notizie relative al tempo utile per le iscrizioni rivolgersi alla Segreteria dell'Istituto Agricolo Coloniale Italiano, Viale Principe Umberto, 9 - Firenze.

# ECHI DI CRONACA AGRARIA

## UNA RIUNIONE DEL DIRETTORIO NAZIONALE DEI SINDACATI DELL'AGRICOLTURA.

Sotto la presidenza dell'on. Razza, si è riunito il Direttorio della Confederazione Nazionale dei Sindacati Fascisti dell'Agricoltura. Erano presenti tutti i membri del Direttorio e l'on. Baccarini per l'Associazione Mutilati.

Il presidente on. Razza ha fatto una relazione dettagliata sulla situazione generale, con particolare riferimento alla organizzazione periferica, la cui situazione è soddisfacente. Il Direttorio ha preso atto della esposizione fatta, e si è poi occupato della sistemazione degli uffici di collocamento, delle questioni di inquadramento delle categorie specializzate, delle maestranze che lavorano nelle opere di bonifica, nonchè delle questioni interessanti le maestranze boschive e forestali.

Il Direttorio ha poi esaminato la situazione della sistemazione definitiva delle Federazioni nazionali, con particolare riguardo a quella degli impiegati delle aziende agricole. Ha poi adottati vari provvedimenti circa il passaggio dei tecnici agricoli liberi professionisti alla Confederazione delle Professioni Intellettuali.

Infine il Direttorio ha esaminato le soddisfacenti risultanze del bilancio consuntivo dell'esercizio provvisorio 1. gennaio-30 giugno 1929, approvando la relazione dei sindaci e quella dell'amministratore, con plauso. Il bilancio sarà presentato al Ministero delle Corporazioni.

Il Direttorio ha poi mandato un saluto fraterno all'onorevole Acerbo, che è stato fino ad oggi membro del Direttorio, e che la fiducia del Duce ha chiamato alla direzione del nuovo Ministero dell'agricoltura.

Dopo varie altre deliberazioni d'ordine interno, il Direttorio ha deciso di riconvocarsi nel prossimo ottobre.

## CONTRO IL RIBASSO DEL GRANO A PARIGI.

Sotto gli auspici del partito agrario dei contadini francesi, un certo numero di piccoli produttori di grano si sono riuniti giorni or sono alla Borsa del Commercio di Parigi per decidere la creazione di un organismo di difesa dei produttori di grano. Alla fine di tale riunione, gli intervenuti hanno fatto una manifestazione nella « hall » della Borsa del commercio contro il ribasso del grano. Due arresti sono stati operati dalla polizia.

## AZIONE DI PROPAGANDA PER L'USO DEL MIELE.

La Sezione Nazionale Apicoltori italiani, dopo aver predisposto l'organizzazione necessaria all'incremento della produzione apistica, ritiene opportuno iniziare una vera e propria azione di propaganda onde rendere popolare e diffuso l'uso del miele. A tale scopo, dopo l'iniziativa per la Giornata Nazionale del miele essa intende ricorrere ad un altro non meno efficace sistema di propaganda con la collaborazione dell'O. N. Maternità e Infanzia e dell'O. N. Balilla.

Queste due benemerite istituzioni potranno attraverso le loro organizzazioni provinciali essere di notevole aiuto alla iniziativa delle sezioni. A tale uopo il Commissario della Sezione apicoltori italiani, conte dott. Zappi Recordati, ha diramato una circolare a tutte le dipendenti sezioni affinchè studino la possibilità di fornire a tali enti adeguati quantitativi di miele con cui si renda possibile compiere le esperienze necessarie su bambini e adolescenti.

L'azione di propaganda dovrà essere contenuta quindi entro le seguenti direttive: 1. Organizzazione della Giornata nazionale del miele; 2. Accordo e collaborazione con l'Opera Nazionale Maternità e Infanzia e con l'O. N. Balilla per le esperienze su vasta scala dell'uso sistematico del miele; 3. Accordo e collaborazione con medici, istituti, ospedali, ospizi, cliniche educandati, scuole per le esperienze di cui sopra; 4. Disporre che il miele necessario sia fornito gratuitamente o per lo meno a prezzo molto ridotto.

## DISTRIBUZIONE PIANTE DI GELSO.

L'*Ente Nazionale Serico* (Milano: via Principe Umberto n. 17) nell'intento di facilitare l'impianto dei gelsi nell'autunno, ha deciso di contribuire col 15 % nella spesa di acquisto di alcune centinaia di migliaia di piante. Ha potuto ottenere inoltre anche da numerosi dei principali vivaisti facilitazioni a titolo di propaganda, in modo che gli agricoltori potranno ottenere i gelsi a prezzi di assoluta convenienza.

Le domande per la concessione dei gelsi dovranno essere inoltrate alle Cattedre Ambulanti d'Agricoltura.

Presso le stesse Cattedre gli agricoltori potranno rivolgersi per maggiori chiarimenti.

## IL NUOVO STATUTO DELLA CONFEDERAZIONE AGRICOLTORI.

Con R. Decreto 5 settembre 1929, in corso di pubblicazione, è stato approvato il nuovo Statuto della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori, che sostituisce quello approvato col R. D. 7 ottobre 1926, n. 1804.

Il nuovo Statuto presenta, rispetto a quello antico, notevoli differenze, sopratutto per adeguare l'ordinamento confederale alle norme della legislazione sindacale, tenendosi conto altresì dei risultati dell'esperienza di questo primo periodo di vita dell'organizzazione. Le nuove norme regolano pertanto in modo più preciso l'amministrazione, la disciplina, gli organi confederali, l'ammissione di nuove Associazioni ed Istituti collaterali, ecc.

L'ordinamento della Confederazione ne risulta così più completo e più idoneo al conseguimento dei fini che essa si propone.

## ESPROPRIAZIONE DI TERRENI INCOLTI IN INGHILTERRA.

La legge che permette le compere forzate dei terreni lasciati incoltivati, è stata applicata per la prima volta dal Ministero dell'Agricoltura per la Scozia.

Infatti le tenute amministrate in nome di Lord Leverhulme e per esso, dei suoi eredi, è stata espropriata per tutta la sua estensione di duemilacinquecento ettari circa, per essere suddivisa in piccoli lotti e distribuita a piccoli proprietari.

La tenuta situata nell'isola di Harris, nel gruppo delle Ebridi, era presentemente una riserva di caccia. Il fatto, per la sua novità e per il sapore socialista, ha destato una viva impressione e si crede che, tanto alla Camera dei Comuni che quella dei Lords, ci possano essere degli echi vivaci nelle prossime sedute.

IL PRATICONE.

## Il raccolto e i prezzi delle uve

*Abbiamo dall'Alta Italia le prime notizie sulla imminente anzi già incominciata vendemmia. Il raccolto risulta inferiore di un terzo dello scorso anno, ma di qualità migliore, quantunque danneggiato dalla tignola. I prezzi si aggirano fra le* 10 *e le* 12 *lire al miriagramma per le uve comuni e fra le* 12 *le* 14 *per i moscati, le barbere ed altre qualità più pregiate.*

# RA RIVISTE E GIORNALI

## R MIGLIORARE RAPIDAMENTE UN POLLAIO DI CAMPAGNA.

Ecco alcuni consigli che sono d'applicazione generale:

1. — Sacrificare senza pietà, quali che sia la loro età e loro apparenti qualità, tutti i galli che non siano discenti di controllate stirpi ovaiole;

2. — Procedere lo stesso verso le galline che, al controllo l nido-trappola o in altro modo, risulta diano una scarsa oduzione di uova.

3. — Scartare tutti i pulcini nati dopo maggio.

4. — Introdurre nel pollaio un gallo di stirpe eletta, vale dire di stirpe già da lungo tempo provata e figlio di galline andi ovaiole.

5. — Mettere a covare solo uova provenienti dalle migliori aiole e che pesino almeno 60 grammi.

6. — Far covare a preferenza in marzo ed aprile; evitare covate tardive, da fine maggio a settembre.

7. — Non conservare i pulcini che crescono stentatamente che non sono ben conformati e che non corrispondono pienente alle caratteristiche della razza.

(*Giornale degli allevatori*).

## AVORAZIONE DEI MOSTI.

Le deficienze dei mosti si riferiscono, in modo particolare, a parte zuccherina. Questa si può aumentare aggiungendo a massa tanto mosti provenienti da uva maggiormente maa e dolce, facendoli venire da altre località in migliori conzioni, quanto facendo concentrare una parte dello stesso osto.

Sui processi di concentrazione dei mosti si è svolto, anche recente, un lungo dibattito per stabilire in qual modo miore detta concentrazione possa essere ottenuta, se colla regerazione o col riscaldamento. Sta comunque il fatto che che disponendo di mezzi non troppo perfezionati o riccorndo, ove mancano tutte le possibilità, al parziale riscaldaento diretto del mosto in caldaie di rame stagnato, con quee razionale pratica si viene, fino da principio, a mettere la assa che deve fermentare in condizioni di dare maggiore sa di alcool.

Successivamente deve farsi strada il concetto della cometa valorizzazione della sostanza zuccherina, facendo in mo che l'andamento della fermentazione non sia menomamente erato e nessuna causa lo arresti.

La materia colorante, nel caso prevalente di mosti deriti da uva rossa, deve pur essere sfruttata ed allo scopo bbono essere tenuti in ottima considerazione i prodotti solrosi, i quali, mentre da un lato agiscono da regolatori della rmentazione, specie se si tratta di vinificazione nel meridiole, dall'altro asportano il colore dalle bucce e lo fissano nel osto.

## A GRAMIGNA NON SI DISTRUGGE NEPPURE COL FUOCO.

Chi brucia le stoppie certamente ripulisce il terreno, ma on si illuda nel credere che l'ustione basti a distruggere la ramigna. No: la gramigna ha i suoi rizomi sotto, molte volte no a mezzo metro ed anche di più, dove non arriva l'azione el fuoco. La gramigna si annienta soltanto coi ripetuti lavori tivi e sopratutto colla coltura di piante asfissianti: medica, ifoglio, sulla, lupinella, veccia, ecc., le quali agli altri beefici aggiungono agli altri anche questo beneficio non trarabile.

(*Il Corriere del Villaggio*).

Il raccolto è abbondante

se le sementi sono scelte fra quelle di miglior qualità. Nello stesso modo il rendimento delle macchine agricole è completo ed economico, se i lubrificanti sono di qualità superiore.

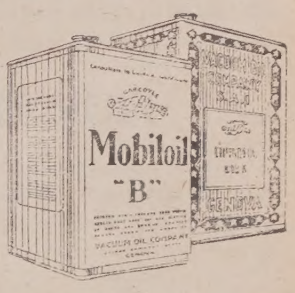
Adottate i lubrificanti Gargoyle. Resterete meravigliati dal rendimento che otterrete e dalla economia che realizzerete per il minor consumo.

Presso ogni rivenditore Gargoyle esistono tipi adatti ad ogni macchina agricola.

Non tardate a provarli!

GARGOYLE

Lubrificanti
*per locomobili*
*e macchine agricole*




VACUUM OIL COMPANY
S. A. I. GENOVA

# RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

*(Compilata da « donna Luisa »).*

## Che tempo farà fra otto ore?

### La scoperta di un professore ungherese

Il prof. Szarvasy, del Politecnico di Budapest, ha fatto una scoperta destinata a riabilitare il servizio dei pronostici meteorologici, che troppo spesso hanno fatto brutta figura. Lo Szarvasy, per puro caso, mentre sperimentava l'influenza delle radiazioni elettriche sulla vita delle piante, osservò come l'elettricità nell'atmosfera subisse delle leggi talmente ferree, che misurandone esattamente la qualità e la quantità, si può prevedere il tempo che farà con 99 probabilità su cento. Ad ogni modo le previsioni, secondo il metodo dello Szarvasy, non hanno valore che per la durata di otto ore.

## Occhiali con le lenti quadrate

### invece che alla Harold Lloyd

Gli occhiali alla Harold Lloyd stanno per tramontare? Pare di sì, almeno secondo le decisioni di un congresso di ottici tenuto recentemente in America. La più importante delle decisioni di questi specialisti sarebbe la seguente: Abbandonare gli occhiali montati in tartaruga o in finta tartaruga; la tartaruga è troppo fragile e le imitazioni sono sempre pericolose per la loro composizione chimica. L'altra decisione importante del congresso degli ottici è stata quella che riguarda la forma degli occhiali. I nostri padri hanno portato occhiali con lenti ovali; poi venne la moda delle lenti semiovali e negli scorsi anni hanno trionfato le lenti rotonde. Ora la decisione dell'ultimo congresso ha lanciato la moda degli occhiali con le lenti quadrate. Secondo certe informazioni provenienti da Hollywood sembra che anche Harold Lloyd abbia detto addio ai suoi vecchi occhiali che lo hanno reso famoso in tutto il mondo e inalberi attualmente sul naso delle lenti quadrate senza tartaruga.

## Gli uomini dagli occhi blù

Tra due generazioni gli occhi azzurri, che fino ad ora sono stati uno dei segni caratteristici della popolazione britannica, saranno completamente scomparsi dal viso dei londinesi ed il colore dominante delle loro iridi sarà marrone. Questo, secondo il parere del dottor William Corbett, uno tra i più famosi oculisti dell'Inghilterra. Tale cambiamento sarà dovuto, a quanto dice il dottor Corbett, alle abbaglianti e multicolori luci che potentissime lampade distribuiscono in tutta Londra. Per salvare i loro occhi, non solo da un cambiamento di colore nelle prossime generazioni, ma anche da altri inconvenienti i « policemen, chauffeurs », ed in generale tutti coloro che per la loro professione sono obbligati a trasmettere molto per le vie della città dovranno adottare l'uso di occhialoni uguali a quelli portati dai corridori automobilistici.

## FIOR DI PENSIERI

L'opera più degna, anzi lo scopo della vita umana non è forse di dominare, purificare ed elevare la propria natura? Questo lavoro dovrebbe incominciare coll'uso della ragione, e durare fino alla morte.

*M. D'Azeglio.*

Ma certo da ogni cosa nel mondo s'ha da imparare; e non mi vidi mai intorno albero nè fiori, o erba sotto ai piedi, che non mi desse cagione di meditare.

*G. Gozzi.*

E' curioso vedere che quasi tutti gli uomini che valgono molto, hanno le maniere semplici: e che quasi sempre le maniere semplici sono prese per indizio di poco valore.

*G. Leopardi.*

## Ricette utili

INSALATA DI PATATE. — Lessate gr. 500 di pata e cuocetele a vapore, sbucciatele calde, tagliatele a fette sott e mettetele in una insalatiera. Prendete poscia: gr. 30 di ca peri sotto aceto; due peperoni, due cetriolini e quattro cipolli pure sotto aceto; quattro acciughe salate e pulite; una coste di sedano e un pizzico di basilico. Mettete queste cose insiem tritatele minutissime e ponetele in una scodella.

Prendete indi due uova sode, tritatele, stiacciatele con lama di un coltello e unitele al battuto, che condirete con ol poco aceto, sale e pepe. Mescolate bene e servitevi di que poltiglia per condir le patate.

## LA SFINGE A PREMI

REBUS MONOVERBI.

1° BA PER ; 2° PRO PO ; 3° SCA LA

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta tre monoverbi per cartolina doppia entro il 10 ottobre sorte geremo questi tre premi:

1° Un pacco di caramelle « *Unica* » di un chilo. — 2° romanzo italiano ed un trattato illustrato di pollicoltura. 3° Un abbonamento gratis annuo alla *Rivista Politica e P lamentare.*

Spiegazione dei *Monoverbi* pubblicati nel precedente scicolo:

1° *Con-tra-sta-re;* 2° *In-do-ci-na;* 3° *In-a-bile.*

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Dott. U berto Porta — Renzo Torrone —Elisa Mauri — Gian Ca De Stefani — Sac. Roberto Musso — Angelo e Ginetta S tori — Laurina Foa — Rag. Piero Tadini — Romolo G fanti, studente agraria — Marco Pollero — Avv. Umbe Serristori — Teresio Barberis — Aldo Capitani — Irma G — Cav. Cap. Stefano Monti — Rino Ricci — Gisella Carpi Giovanni Adorni — Circolo degli amici, Apricena — Rita D zio — Dott. Alberto Marini.

La sorte ha favorito:

1. Romolo Gaffanti (Caramelle) — 2. Avv. Serristori (I manzi) — 3. Laurina Foa (Abb. *Rivista Politica Parlamenta*

*Corio Canavese (Torino).*

LA SFINGE.

## PER FINIRE

Troppo furbo.

Giorgetto vuol salare la scuola. Corre al telefono, chia il direttore, e forzandosi di fare la voce grossa dice:

— Mio figlio è malato. Oggi non può venire a scuola.

Una domanda inaspettata lo turba:

— Con chi parlo?

Risponde balbettando: — Con... con... mio padre.

* * *

Un bimbo... fortunato.

— Ma, qualunque cosa io faccia, mammà non mi p mandar mai a letto senza cena.

— E perchè?

— Perchè io ho una medicina da prendere tutte le dopo il pasto.

* * *

— Le vostre uova costano sempre lo stesso, eppure giornale c'era scritto che le uova erano diminuite.

— Sì, è possibile, ma io non leggo il giornale.

LO SPIGOLATORE.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo,